ROSIÈRES

INSTRUCTIONS FOR STEAM OVEN INSTALLATION AND USE

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO DEL HORNO A VAPOR

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E O USO DO FORNO A VAPOR

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE E L'USO DEL FORNO A VAPORE

INSTALLATIONS-UND GEBRAUCHSANWEISUNG DES DAMPFBACKOFENS

MANUEL D' INSTALLATION ET D'EMPLOI DU FOUR A VAPEUR

Mod. RDCV 49 MIN

Contents

INTRODUCTION **5**
OVEN DESCRIPTION **5**
WARNINGS **6**
INSTALLATION **7**
Connection to the mains power supply 7
Replacement of the power cord: 7
Terminal box 7
Oven preparation and pre-use 8
CLEANING AND MAINTENANCE OF OVEN AND ACCESSORIES **8**
INSTRUCTIONS FOR CORRECT INSTALLATION **9**
TECHNICAL DATA **9**
Oven dimensions 10
DESCRIPTION OF THE OVEN AND ACCESSORIES **11**
DESCRIPTION of the CONTROL PANEL 12
Description of the keys 12
FIRST START-UP **13**
HOW TO TURN THE OVEN ON **13**
HOW TO TURN THE OVEN OFF **13**
COOKING CYCLES AVAILABLE **14**
HOW TO SELECT A COOKING FUNCTION **15**
USING A COOKING FUNCTION THAT INCLUDES STEAM **15**
USING A COOKING FUNCTION THAT DOES NOT INCLUDE STEAM **15**
HOW TO CHANGE THE COOKING CHAMBER TEMPERATURE **16**
HOW TO START THE COOKING **16**
HOW TO USE THE ALARM FUNCTION **16**
HOW TO DISPLAY OR CHANGE THE ALARM STATUS **17**
How to reset the alarm function 17
HOW TO PROGRAM THE OVEN **17**
HOW TO SET OR CHANGE THE COOKING TIME **17**
HOW TO CANCEL A COOKING TIME **17**
HOW TO PROGRAM THE START AND STOP OF THE OVEN **18**
HOW TO CANCEL AN OVEN START/STOP PROGRAM **18**
COOKING FINISHED MODE **18**
COOKING WITH THE FOOD PROBE **19**
How to use the food probe. 19
HOW TO CHANGE THE FOOD PROBE TEMPERATURE **20**
USING THE FOOD PROBE AS A THERMOMETER **20**
HOW TO PROGRAM THE START OF THE OVEN USING THE FOOD PROBE **20**
SAVING A COOKING CYCLE **21**
HOW TO SAVE A COOKING CYCLE **21**
HOW TO ADD STEAM IN THE HOT AIR + STEAM COOKING MODE **22**
HOW TO MOVE AROUND INSIDE THE MENU **23**
MENU STRUCTURE FLOW-CHART **24**
BREAD/PIZZA recipe list 25
TIMBALES recipe list 25
MEAT recipe list 26
FISH recipe list 27
VEGETABLES recipe list 27
DESSERTS recipe list 28

HOW TO PERSONALIZE THE RECIPE LIST **28**
HOW TO LOAD YOUR OWN RECIPE **28**
HOW TO DELETE YOUR OWN RECIPE **28**
PRACTICAL COOKING SUGGESTIONS **30**
ACCESSORIES **30**
Drip pan 30
Grill 30
Perforated drip pan 30
FOOD probe 31
HOW TO PERSONALIZE YOUR OVEN **31**
SETTING THE CLOCK **31**
SETTING KEYPAD LOCK: **32**
HOW TO DEACTIVATE THE KEYPAD LOCK **32**
KEYPAD LOCK DETAILS **33**
BUZZER **33**
LIGHTING **33**
WATER HARDNESS **33**
START CLEANING CYCLE **34**
COOKING CHAMBER 34
BOILER DESCALING 34
Suitable descaler: 34
INSTRUCTIONS for boiler descaling process: 35
Boiler wash 35
RESET SETTINGS **36**
OVEN OFF MODE **37**
COOKING FINISHED MODE **37**
WHAT TO DO IN CASE OF AN ANOMALY **38**
WHAT TO DO IN CASE OF A BLACK-OUT **38**
ERROR CODES TABLE **39**
HOW TO DISASSEMBLE THE SIDE GRILLS **40**
HOW TO REASSEMBLE THE SIDE GRILLS **40**
HOW TO CHANGE THE OVEN LIGHT BULB **41**
Instruction for changing the light bulb: 41
HOW TO CHANGE THE COOKING CHAMBER SEAL **41**
HOW TO DISASSEMBLE THE OVEN DOOR **42**
HOW TO REASSEMBLE THE OVEN DOOR **43**
OVEN DETAILS **43**
Touch-Control Keypad 43
Keypad command inactivity 43
'Beep' Signal 43
Cooling fan 43
Golden colour of the cooking chamber 43
SYSTEM WARNINGS: **44**
CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER 44
INSERT THE PITCHER 44
CONNECT FOOD PROBE 44
DISCONNECT FOOD PROBE 44
CLOSE THE DOOR 44
BOILER EMPTYING 44
WAIT… 44
DISPOSAL **45**
Packaging 45
Oven: 45
Customer assistance service 45

OVEN DESCRIPTION

Combination oven suitable for cooking food in ordinary homes for non-professional purposes combining, in a single product, traditional cooking with theadvantages of steam to obtain excellent results for each meat, fish, vegetable and dessert dish while at the same time retaining the taste, freshness, aromas and above all the nutritional properties of the food. This oven is not suitable for other purposes.

Install and use the appliance in rooms with temperatures that do not fall below 5°C.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance, in the parts that are to come into contact with food substances, is compliant with provisions of directive EEC 89/109 and the legislative decree of implementation N° 108 dated 25/01/92.

This appliance is compliant with European Directives 73/23/ EEC and 89/336/ EEC, replaced respectively by 2006/95/CE and 204/108/EC and subsequent modifications.

WARNINGS

- This appliance is designed to be used by adults who are familiar with these user instructions.
- Make sure that the power cord of the electrical appliances is not crushed by the oven door. The electrical insulation could be damaged.
- If the power cord has been damaged, it must be replaced by customer service to prevent danger.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given sepervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use, the accessible parts of the oven may become very hot. Keep children away from the oven until the appliance has cooled.
- **When opening the oven door during or upon completion of the cooking phase, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.**
- It is advisable to use distilled water in order to reduce the formation of scale.
- Install and use the appliance in rooms with temperatures that do **not fall below 5°C**
- Do not use the oven to heat the room.
- Before closing the oven door, make sure there are no foreign objects or pets inside the oven.
- Do not store flammable materials or temperature-sensitive objects such as cleansers, sprays, vacuum packed containers, canned food, etc. in the oven. This presents a fire / explosion risk.
- Preserve this manual carefully and keep it handy so that you can consult it whenever necessary. If you sell or give the appliance to another person, do not forget to attach this manual to the appliance.
- As soon as an operating problem is discovered, the oven must be unplugged.

- Hot grease and fat catch fire easily. It is dangerous to heat oil in the oven to cook meat and this should be avoided. Never try to put out a grease fire using water (there may be an explosion). Suffocate the flames with wet cloths.
- The grill, plates and cooking containers become very hot. When inserting or removing them, use oven gloves or pot holders which are completely dry.
- When using or cleaning the oven, be careful not to place your fingers in the door hinges or in the door itself in order to avoid crushing or injuries. Be especially careful of this when children are present.
- Leave the oven door open in the supported position only.
- When the door is open, there is a risk of tripping or crushing fingers.
- Do not sit or lean on the oven door, and do not use it as a work surface.
- For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance, use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).
- Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.
- Any work on the appliance must be done with the appliance disconnected from the electrical power supply.
  It is not permitted to modify, tamper with or attempt repairs on the appliance, especially with tools (screwdrivers and the like), either inside or outside the appliance.
  Repairs must only be carried out by authorized personnel, especially on the electrical parts. Inappropriate repair work may cause serious accidents, damage the appliance and equipment and lead to improper operation.
- Appliances repaired in technical service centres must undergo routine testing, especially concerning the earth circuit continuity.
- Use only the food / temperature probe included in the oven accessories. If the food probe breaks or becomes lost, contact your nearest Authorized Service Centre.

- The manufacturer shall not be held liable for damage to persons or property due to poor or incorrect maintenance of the appliance.
- The manufacturing company declines all responsibility if the safety standards are not observed.
- The manufacturer reserves the right to make any modifications to its products which it feels are necessary or useful without any advance notice.

INSTALLATION

Remove the appliance from the package and check that the product and power cord are NOT damaged.
Otherwise, contact the retailer before operating the appliance.
Do not lift the product by the door handle.
Packaging (e.g. paper, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging out of the reach of children.

The product must be installed and connected correctly to the mains power supply, following the manufacturer's instructions and only by **QUALIFIED PERSONNEL**
Before performing any type of work, it must be verified that the appliance is **DISCONNECTED** from the mains power supply.

Connection to the mains power supply

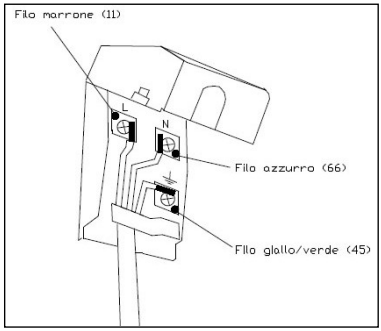
- Make sure the voltage matches that indicated on the typeplate which can be viewed by opening the oven door.
- Check whether there is an omnipolar switch available on the domestic line which is compliant with current standards (3 mm minimum opening distance between contacts) and if it is able to support the load of the appliance (see the typeplate). Otherwise place a device, easily reachable, between the appliance and the electricity line with the described specifications.
- CAUTION: Check whether your electrical system is equipped with an efficient earth connection according to current standards and legal provisions. N.B. The earth connection is required by law.
- The yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch and must be 2-3 cm longer than the other cables.
- Do not position the power cord near sources of heat or at temperatures more than 50° above the room temperature.
- If the appliance is lacking the power cord, the oven must be connected to the mains power supply with a cable having a minimum section of 1.5mm^2.
  - If a plug is to be used, it must be a standard plug suitable for the load and the power outlet.

Replacement of the power cord:

If the power cord needs to be replaced, use cables of the following type only:
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Wire sections 3x1.5mm^2

Terminal box

The oven is equipped with a terminal box set up for operation with a single-phase 220-240 Vac 50 Hz supply voltage.
Picture of the open terminal box showing the connected wires.



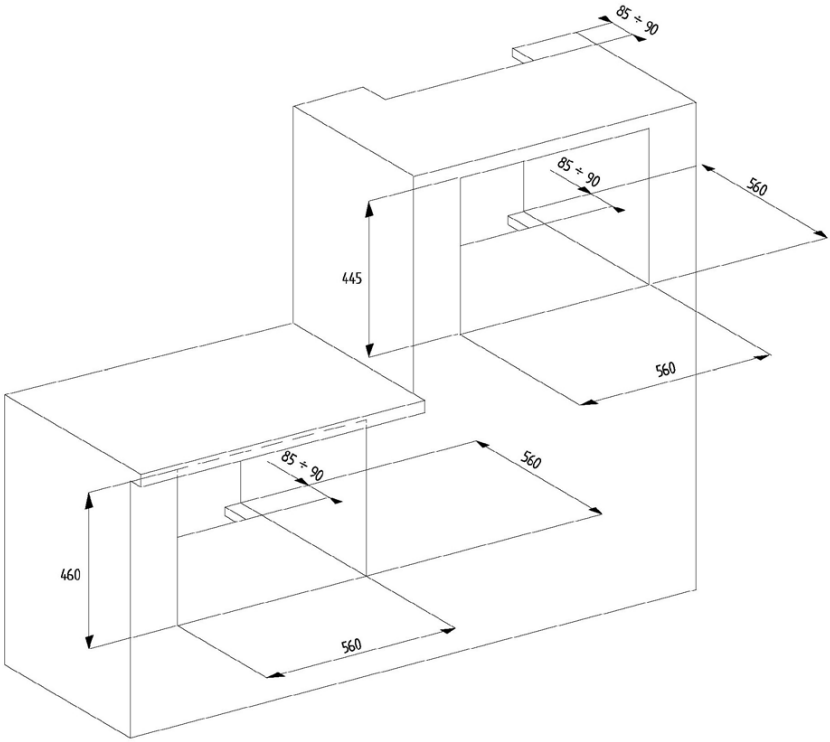
Oven preparation and pre-use

N.B. Disconnect the oven from the mains power, or move the omnipolar switch to OFF, before cleaning the oven.
Before using the oven, thoroughly clean the inside using a soft cloth or non-abrasive sponge dampened with warm water and washing-up liquid. Insert the grill and drip pan in their respective tracks.
Turn on the oven, see page 14 select the "Professional Cooking" function , see page 16 and set the temperature to 230°C. Operate the oven empty for about 30 minutes in order to remove any residues of manufacturing oil or grease which can produce unpleasant odours during cooking. Air the room during this operation.

CLEANING AND MAINTENANCE OF OVEN AND ACCESSORIES

- To facilitate the cooking chamber cleaning operations, it is advisable to use the automatic process described on page 34.
- Then it is advised to disconnect the appliance from the mains power supply.
-
- Use a damp sponge to remove any residues from the chamber walls after each use.
- Do not use steam cleaners to clean the oven.
- Do not use coarse abrasive material such as scourers, metal scrapers or steel wool to clean the glass of the oven door in order to avoid scratches that may cause the glass to shatter.
- DO NOT WASH THE FOOD PROBE IN THE DISHWASHER.
- The grill, pitcher and drip pan can be washed in the dishwasher.
- Empty the water pitcher after each use for hygiene reasons.
- After cooking, and when the oven has cooled sufficiently, use a soft cloth to dry any liquid remaining on the bottom of the cooking chamber.

INSTRUCTIONS FOR CORRECT INSTALLATION

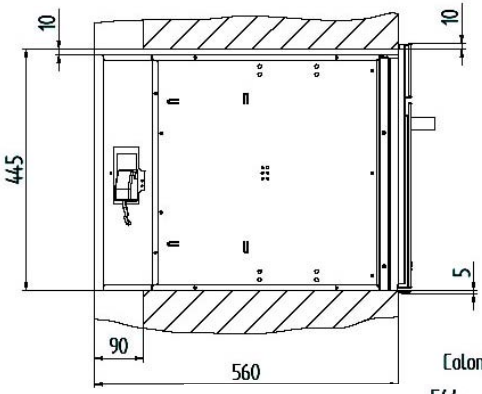


TECHNICAL DATA

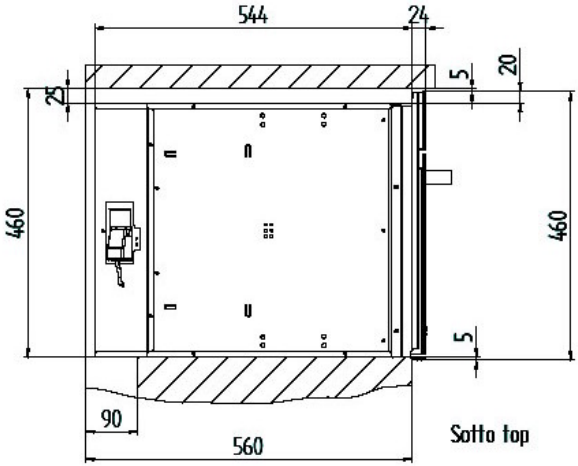
- Water tray capacity: 1.2 L
- Usable volume (cooking chamber): 27 L
- Gross volume (cooking chamber): 31 L

- Connection voltage: 220-240V 50Hz
- Maximum pickup voltage: 2.2 kW

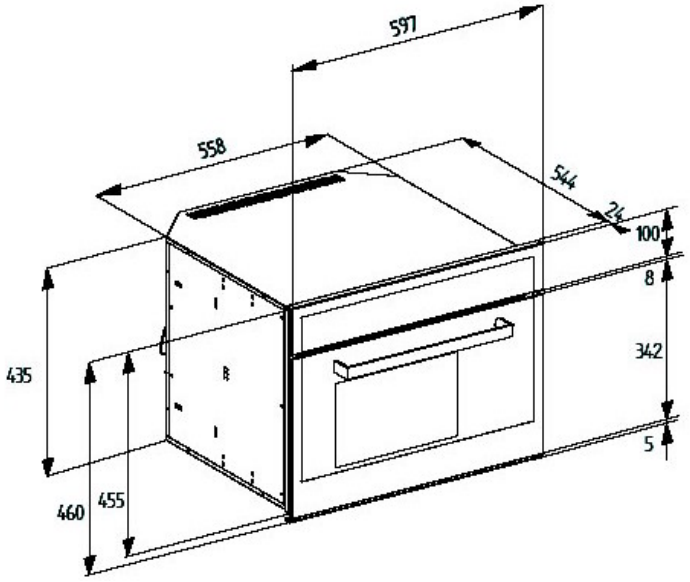
Oven dimensions



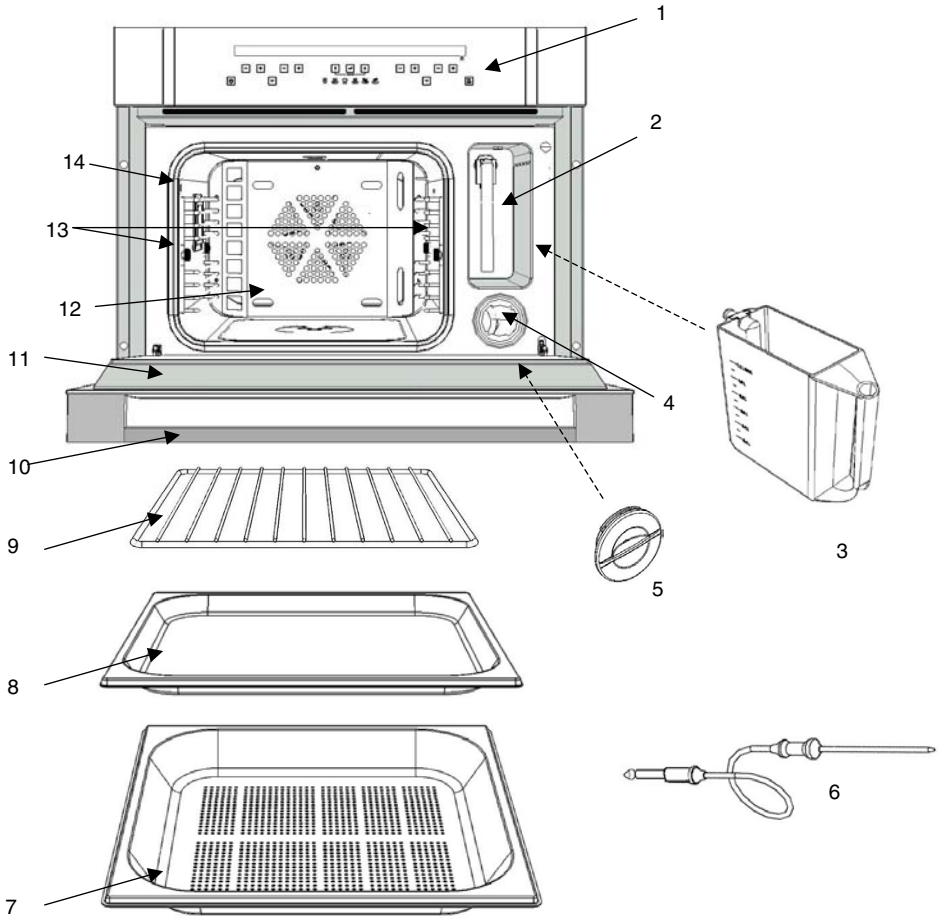
Colonna



Sotto top

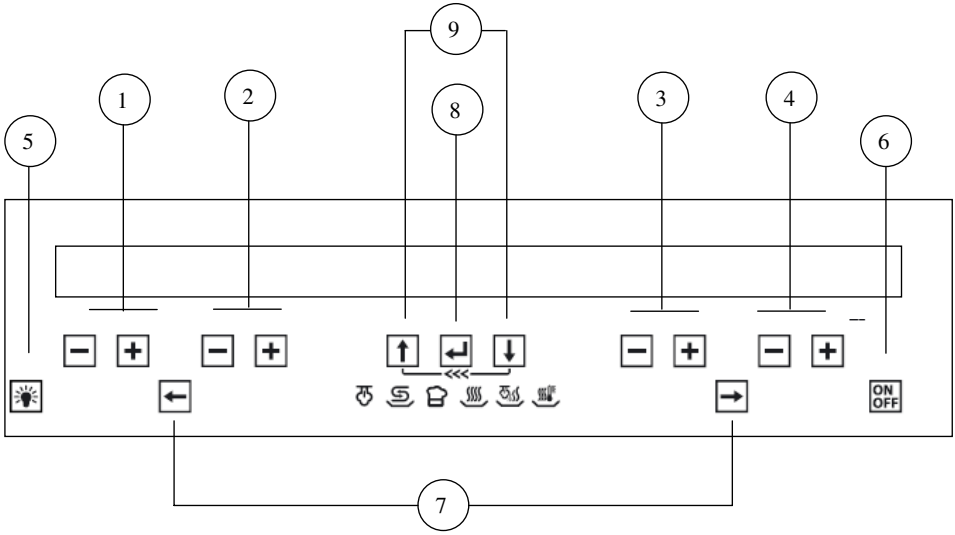


DESCRIPTION OF THE OVEN AND ACCESSORIES



1 Control panel and data display
2 Pitcher compartment
3 Pitcher
4 Filter compartment
5 Filter cap
6 Food or temperature probe
7 Perforated drip pan
8 Drip pan
9 Grill
10 Handle
11 Door
12 Cooking chamber
13 Side grills
14 Food probe connector

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



Description of the keys

1. Keys for setting the cooking chamber temperatureand display area for the temperature indication
   (+ to increase, - to decrease, min. 30°-max.230° * depending on the cycle selected, see page 14)
2. Keys for setting the food probe temperature and display area for the food probe temperature indication
   (+ to increase, - to decrease, min. 30°-max.90°)
3. Keys for programming timed events and display area for timing indication
4. Keys for programming the alarm or setting the clock and display area for clock / alarm indication
5. Cooking chamber light on / off key
6. Oven on / off key
7. Cooking function selection keys
8. Selection confirmation key
9. Keys for scrolling the menu items

FIRST START-UP

When the oven is connected to the mains power supply for the first time, a wait message (WAIT) and some product identification information appear on the display.
Do not touch the keypad during this brief period.
N.B. It is normal that the Tangential Fan turns on and then shuts off after a few moments.

When the following message appears: LANGUAGE ENGLISH

select the desired language by pressing one of the keys − + (4)

Confirm the selection with key ↵ (8)

Then set the clock using the keys − + (4) individually
to reach the current time.

Confirm the setting by pressing key ↵ (8)

HOW TO TURN THE OVEN ON

Press the key ON OFF (6) for at least 1 sec.
The writing <<ON>> appears on the display, the oven light turns on and then the following message appears:
← → SELECT COOKING ⇓ MENU

N.B. Deactivate the keypad lock if it is active.
See section HOW TO DEACTIVATE THE KEYPAD LOCK on page 32.

The oven will turn off automatically, after 5 minutes, if no selection is made.

HOW TO TURN THE OVEN OFF

Press the key ON OFF (6).
The writing <<OFF>> appears on the display.
The oven will go into stand-by mode, see section oven off mode page 37.

COOKING CYCLES AVAILABLE

Function name and symbol	Function description	Min-Max. Chamber temp. T default	Food probe T default
STEAM COOKING	During steam cooking, the steam coming from the boiler flows into the cooking chamber. The steam heats the cooking chamber and cooks the food. This cooking mode is ideal for cooking any type of vegetables, and it preserves the colour, taste and above all the organoleptic properties of the food.	40 – 100 100	70
REGENERATION	Steam and hot air contribute to heating the cooking chamber. The heating of the food is thus quick and homogeneous, preventing it from becoming dry. The element that heats the air is the CIRCULAR heating element. The radial fan distributes the heat uniformly. This mode is suitable for heating previously cooked food (leftovers), precooked food or frozen products.	60 – 130 110	70
PROFESSIONAL COOKING	Cooking carried out in several phases. When started, in the first phase, the food is steam cooked. After an automatically determined period of time, the cooking switches to the HOT AIR cooking mode. This cooking system is ideal for rising any type of dough or for cooking dough, bread or focaccia bread. This type of cooking, however, cannot be performed several times in a row, otherwise the results will be less than ideal. The oven must be allowed to cool between two professional cooking cycles. Only in this manner will the new steam phase be carried out properly.	100–230 205	70
HOT AIR COOKING	The air inside the cooking chamber is heated by the circular heating element located behind the rear wall of the appliance. The radial fan helps to move the air in a uniform manner. This system, also known as ventilated cooking, cooks the food on every side.	40 – 230 175	70
HOT AIR + STEAM	This cooking mode is equivalent to the hot air cooking mode described previously but also allows the possibility to produce steam, at any time, in the cooking chamber by pressing the key ↵ (8) . The production of steam in the cooking chamber is automatically deactivated 10 minutes after its start, or it can be deactivated even earlier, at any time, by pressing the key ↵ (8) again. Ideal for cooking roasts.	80 – 230 175	70
LOW TEMPERATURE	Low-temperature cooking system for relatively long time periods. Ideal for cooking meat, producing a tender and delicate meat dish. The air inside the cooking chamber is heated by the circular heating element located behind the rear wall of the appliance and distributed uniformly thanks to the ventilation produced by the radial fan. The cooking must be carried out using the food probe supplied with the oven.	60-100 90	70

HOW TO SELECT A COOKING FUNCTION

Press one of the two direction keys: (7) to select the desired cooking cycle. See function explanation in the table above. (cooking cycles available)
N.B. If no selection is made within 5 minutes, the oven will turn off automatically. See section oven off mode page 37

USING A COOKING FUNCTION THAT INCLUDES STEAM

- Fill the water container (pitcher) with distilled water or, if this is unavailable, drinking water.
- Fill the container up to the mark (1.2 L.). N.B. NEVER fill the pitcher completely, otherwise the water pumped back into the pitcher at the end of the cooking cycle may overflow.
- Insert the pitcher into its seat.
- Push the pitcher down completely to ensure a perfect seal between the tube located in the pitcher and the hydraulic circuitinside the oven.
- Always insert the NON-perforated drip pan under the perforated drip pan to collect the condensation, juices or parts of food that may fall.

USING A COOKING FUNCTION THAT DOES NOT INCLUDE STEAM

When the oven is used with a cycle that does not include steam, the container may remain in its seat without compromising the cooking result.

N.B.
In order for the STEAM REGENERATION or PROFESSIONAL cooking modes to be carried out successfully, the oven must be allowed to cool sufficiently if it was previously used for a similar cooking process

HOW TO CHANGE THE COOKING CHAMBER TEMPERATURE

Press one of the two keys [−] [+] (1) to change, with steps of +/-5°C, the preset temperature.
The cooking chamber temperature is always displayed on the left side of the letter t .

N.B. The degree symbol "°" flashes during the oven preheating period until the set temperature is achieved. Otherwise, it is always on in all the other cases, such as for example: temperature control, when the oven is maintaining the temperature already achieved, and cooling, when the oven must reach a set temperature lower than the starting value.

HOW TO START THE COOKING

The activation of the selected cooking function, with the settings shown on the display, occurs when the selection is confirmed with key [↵] (8).
The following message appears on the display: ↵ ACTIVATE CYCLE ⇓ MENU
N.B. The oven turns off automatically after 5 minutes if the start of the cooking process is not confirmed.

The phrase "COOKING IN PROGRESS ⇓ MENU" will appear on the display when the cooking is activated.
Pressing the key [↓] (9) accesses a menu which allows the user to perform semiautomatic cooking settings or store the data of the cooking in progress. See section HOW TO PROGRAM THE OVEN on page 17.

HOW TO USE THE ALARM FUNCTION

Press one of the two keys [−] [+] (4) to activate the function.
The symbol 🔔 begins to flash and the display shows the message:
ALARM and the digits 00.00 appear.
Use the keys [−] [+] (4) individually to set the desired time.
The maximum time that can be set is 23 hours and 59 minutes.
After a few moments (5 sec.), the timer begins, the oven returns to displaying the current time and the symbol remains constantly lit.
At the end of the set time period, a buzzer sounds and the following messages i displayed:
ALARM 00.00 and the symbol 🔔 (the last two flashing).
Press any key to stop the buzzer.

***Note**: The buzzer is automatically deactivated after 5 minutes.*

CAUTION:

- The alarm function does NOT interact with the operation of the oven, and it is always available regardless of the oven state.

HOW TO DISPLAY OR CHANGE THE ALARM STATUS

Press one of the two keys − + (4) and the display immediately shows the information regarding the time status of the alarm.
The symbol 🔔 begins to flash.

Press one of the two keys − + (4) to set a new time for the alarm.

How to reset the alarm function

Press the keys − + (4) simultaneously to reset the time previously programmed for this function.
The symbol 🔔 will turn off.

HOW TO PROGRAM THE OVEN

HOW TO SET OR CHANGE THE COOKING TIME

Turn the oven on and select a cooking function.

Use the keys − + (3) to set the cooking time.

The initial display of the time is set in mm.ss, then hh.mm.
(h=hours, m= minutes, s=seconds)
The maximum time that can be set is 10 hours.
Then activate the cooking, see section how to start the cooking on page 16.

The time displayed begins to decrease, and when it reaches zero the oven will go into cooking finished mode, see on page 37.

HOW TO CANCEL A COOKING TIME

Press the keys − + (3) simultaneously to cancel the time previously programmed for this function.
The cooking time is set to zero.

HOW TO PROGRAM THE START AND STOP OF THE OVEN

Turn on the oven, select a cooking function and set the desired cooking temperature.

Use the keys − + (3) to set the cooking time.
The maximum time that can be set is 10 hours.

Then press the key: ↓ (9), select the item END OF COOKING with key ↵ (8).

When the message SET TIME appears, use the keys − + (3) to
set the END OF COOKING time, within the next 23 hours 59 minutes.

Confirm the setting with the key ↵ (8).

The oven will go into delayed start mode. It will be automatically activated later for a set duration and will stop at the programmed end of cooking time.
A clear message: "OVEN TO BE TURNED ON IN .. .."
at 15 sec. intervals will be displayed to show the time remaining before the oven is turned on.
It is possible, however, to recall the information on the display at any time by pressing one of the two keys − + (3)

HOW TO CANCEL AN OVEN START/STOP PROGRAM

Press the keys − + (3) simultaneously to cancel the oven start/stop program.
The oven will automatically activate and display the message: COOKING IN PROGRESS
⇓ MENU

COOKING FINISHED MODE

The oven turns off all the heating elements.
The display shows the message: "COOKING FINISHED" accompanied by a buzzer signal.
The buzzer signal can be turned off by pressing any key.
Press the key ON OFF to turn off the oven or press one of the two keys ← → (7) to select a new cooking cycle.

N.B. In steam cooking cycles, two minutes before the cooking time ends the steam discharge vent opens in order to discharge as much steam as possible form the cooking chamber.

COOKING WITH THE FOOD PROBE

The oven is supplied with a food and temperature probe, which is an accessory shaped like a large pin inserted in a grip that ends with a cable and a plug. The food probe connected to the electronics allows to measure the temperature inside the meat or other food that is being cooked.
This accessory simplifies the approach to the various cooking cycles for those with little experience in the sector, obtaining consistent results over time.

The cooking finishes when the temperature inside the food, measured by the probe, reaches the value set on the display.

How to use the food probe.

Connect the food probe on the appropriate connector located inside the oven, on top of the left wall (see fig. A). Insert the metal pin of the probe horizontally into the food to be cooked, up to the handle. The point, if possible, must be placed in the centre of the food and must not touch a bone or be inserted in any fatty parts of the food. A correct measurement can be obtained only by following these instructions.
Turn on the oven, select a cooking function, set the food probe temperature and set the cooking chamber temperature.

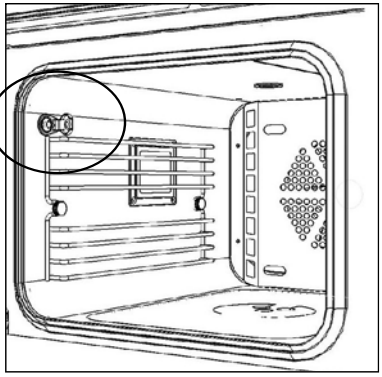


Fig. A

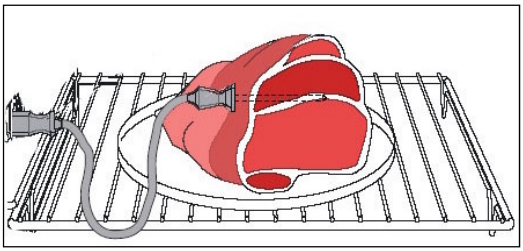


Fig. B

HOW TO CHANGE THE FOOD PROBE TEMPERATURE

Press one of the two keys − + (2) to change, with steps of +/-1°C, the food probe temperature.
Maximum temperature that can be set: 90°C
Minimum temperature that can be set: 30°C
The food probe temperature value is displayed with the following graphic symbol to the left:

Notes:

- The chamber temperature must be higher than the food probe temperature. Otherwise, the display of the chamber temperature will flash to indicate an incorrect setting.
- It is not possible to set a cooking time using the food probe or vice versa.

USING THE FOOD PROBE AS A THERMOMETER

Press the two keys − + (2) simultaneously and the probe temperature display will show the instantaneous value measured by the probe.
The maximum and minimum temperature that can be measured is 250°C - 20°C.

HOW TO PROGRAM THE START OF THE OVEN USING THE FOOD PROBE

Connect the food probe to the appropriate connector (see fig. A, page 19). Turn on the oven, select a cooking function and set the desired cooking temperature.

Then press the key: ↓ (9) and select the item START COOKING with key ↵ (8).

When the message SET TIME appears, use the keys − + (3) to set the START COOKING time, within the next 23 hours 59 minutes.

Confirm the setting with the key ↵ (8).

The oven will go into delayed start mode.It will activate automatically at the programmed time and stop at the end of cooking, i.e., when the food temperature reaches the value set for the probe temperature.
A clear message: "OVEN TO BE TURNED ON IN .. .."
at 15 sec. intervals will be displayed to show the time remaining before the oven is turned on.
It is possible, however, to recall the information on the display at any time by pressing one of the two keys − + (3)

SAVING A COOKING CYCLE

The oven electronics offers the possibility to store your cooking settings in appropriate memory areas. This information may be retrieved at a later time in order to cook with the same previous settings, obtaining consistent and unfailing results.

The following can be stored in the memory:

- **cooking cycle**
- **cooking chamber temperature**
- **food probe temperature** or alternatively **cooking time**

It is not possible to store:

- Start cooking time
- End of cooking time

HOW TO SAVE A COOKING CYCLE

After turning on the oven and carrying out all the necessary cooking settings press key (9) repeatedly until the following text appears: SAVE COOKING CYCLE

Press key: (8) to confirm that you would like to save the data.

Select one of the 10 available records using the scrolling keys (9) or

Confirm the saving of the data in COOKING CYCLE NO. with key (8)
When the data has been saved, the system responds with "DONE"

Notes:

- It is advisable to write down the number of the cooking cycle along with the name of the dish for which it is used in a notebook. This will help in the future when you would like to call up the cooking cycle to be used for this particular dish.
- If the system does not display the writing "DONE", this means that all the available memory records have been used. To save another cooking cycle, you must delete one or more records. See section how to delete your own recipe on page 28

Menu functions

- Recipes
- Settings
- Exit

Recipes :. The system has a stored list of dishes (meat, bread/pizza, desserts, timbales, your own recipes) that allows a quick setting of the oven (recommended parameters) based on the item selected in order to obtain the correct cooking.
The following pages provide the tables and parameters of the food stored in the memory.

Settings: In this menu it is possible to carry out a series of settings that allow to personalize the oven based on your own needs.
See the list on page 32

HOW TO ADD STEAM IN THE HOT AIR + STEAM COOKING MODE

The hot air + steam cooking cycle allows the user to add steam at any time during the cooking. In this manner the right degree of humidity inside the cooking chamber is reached or maintained in order to obtain a more tender dish.

Once the cycle has been selected and activated, the following message appears at regular intervals:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Pressing the key ↵ (8) turns on the symbol: that indicates activation of the steam generator. After a few moments, steam will begin to flow into the cooking chamber. The steam is introduced into the chamber at constant intervals separated by brief pauses for a maximum period of about 15 min. at the end of which the steam generator and the indicator turn off.

The introduction of the steam can also be deactivated manually at any time with key ↵ (8) .

The message shown on the display PRESS ↵ TO STOP STEAM preceded by a beep signal reminds the user of this possibility.

HOW TO MOVE AROUND INSIDE THE MENU

Turn on the oven. When the following message is displayed:
← → SELECT COOKING ⇓ MENU

press the key: (9) to display the first item in the list: "RECIPES"

To view the menu structure:

press the key: (9) to scroll down the list

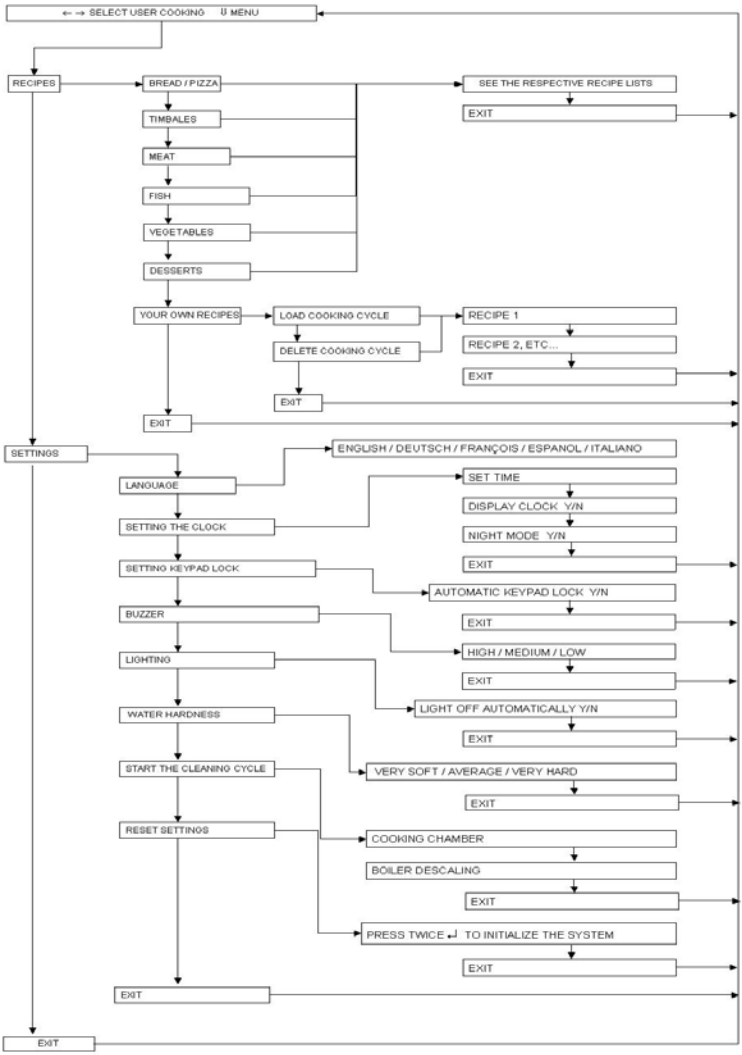
press the key: (9) to scroll up the list

Press the key: (8) to select the item shown

EXIT allows to return at any time to the initial item displayed when the oven was turned on.

Pressing the keys simultaneously allows to go back to the previous item one step at a time. (go back function <<<)

MENU STRUCTURE FLOW-CHART



BREAD/PIZZA recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
SAVOURY FOCACCIA BREAD	220		$00^{h}.25^{'}$	3	
BREAD	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	

TIMBALES recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
CANNELLONI	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASAGNE	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
ASPARAGUS TIMBALE	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
POTATO TIMBALE	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
COURGETTE TIMBALE	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
SAVOURY TART	200		$00^{h}.35'$	3	

MEAT recipe list

The cooking modes listed have been determined for pieces of meat weigthing about 1 Kg.

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
HAUNCH OF PORK	90	70		3	
BEEF RUMP	90	70		3	
VEAL RUMP	90	68		3	
ROAST PORK	90	72		3	
PORK NECK	100	75		3	
MEDIUM CHOP	75	62		3	
RARE CHOP	70	55		3	
MEDIUM BEEF FILET	75	62		3	
RARE BEEF FILET	70	57		3	
BEEF ROLL	80	65		3	
TURKEY BREAST	90	70		3	
ROAST BEEF	80	62		3	
RARE ROAST BEEF	70	57		3	
BEEF SHOULDER	85	70		3	
VEAL SHOULDER	90	72		3	

FISH recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
MUSSELS AND CLAMS	100		*00h.30'*	3	
PLAICE FILLET	220		*00h.10'*	3	
SCORPION FISH FILLET	80		*00h.30'*	3	
PRAWNS AND FLAT LOBSTER	100		*00h.30'*	3	
TROUT	100		*00h.35'*	3	

VEGETABLES recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
ASPARAGUS	100		*00h.35'*	3	
BROCCOLI	100		*00h.30'*	3	
CARROTS	100		*00h.35'*	3	
BRUSSELS SPROUTS	100		*00h.35'*	3	
CAULIFLOWER	100		*00h.40'*	3	
SWISS CHARD STALKS	100		*00h.35'*	3	
GREEN BEANS	100		*00h.40'*	3	
FENNEL	100		*00h.40'*	3	
POTATOES	100		*00h.50'*	3	
PEPPERS	100		*00h.25'*	3	
LEEKS	100		*00h.40'*	3	
RICE	100		*00h.35'*	3	
CELERY	100		*00h.35'*	3	
SPINACH	100		*00h.20'*	3	
ZUCCHINI	100		*00h.30'*	3	

The cooking times have been determined for average sized dishes.
Cooking times may vary depending on the size of the dish.

DESSERTS recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
BISCUITS	150		00h.35'	3	
YOGURT BISCUITS	170		00h.15'	3	
PLUM CAKE	170		01h.00'	3	
SOUFFLES	200		00h.35'	3	
APPLE PIE	170		01h.00'	3	
SPONGE CAKE	170		00h.40'	3	

NOTE:
The settings listed in the tables (temperature, cooking time) may be changed to create personalized cooking better suited to your needs. New data can be entered to overwrite the data stored in the memory by following the instructions provided below.

HOW TO PERSONALIZE THE RECIPE LIST

Select an item from the list and set the data according to your own needs. Remember that it is possible to cook by time (cooking time) or with the food probe.

Activate the cooking, then press the key ↓ (9) repeatedly until the following text appears:SAVE COOKING CYCLE

Press key: ↵ (8) to confirm and store the new settings.
The system displays DONE when the saving is finished.

HOW TO LOAD YOUR OWNRECIPE

Select menu and select the recipes item, with key ↵(8).

Scroll the items with key ↓ (9) or key ↑ (9) until the text YOUR OWN RECIPES is displayed.

Confirm the selection with key ↵ (8)

When the following message appears: LOAD COOKING CYCLE press key ↵(8)
The system displays the recipes that have been stored.

Use the key ↓ (9) or ↑ (9) to select the desired cooking cycle.

Confirm the selection by pressing key ↵(8).

N.B. If the memory area is empty because no personalized recipes have been stored, the system responds with EXIT.

HOW TO DELETE YOUR OWN RECIPE

Select menu and select the recipes item, with key ↵(8).

Scroll the items with key (9) or key (9) until the text YOUR OWN RECIPES is displayed.

Confirm the selection with key (8)

Use one of the two keys (9) to scroll the items until the following text is displayed:
DELETE COOKING CYCLE.

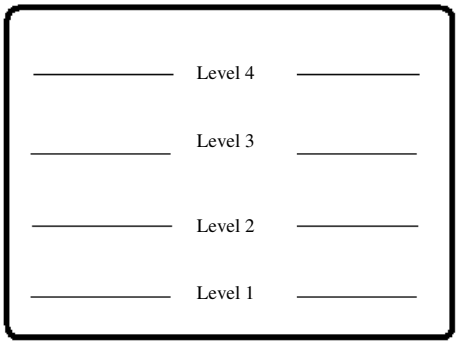
Press key (8) to enter the submenu.
Select the cooking cycle that you would like to delete, scrolling the items with one of the two keys (9), and confirm the deletion with the key (8).
When the cooking cycle has been deleted, the system responds with DONE

PRACTICAL COOKING SUGGESTIONS

- All cooking must be carried out with the door closed.
  - Always use completely dry oven gloves or pot holders to remove the hot dishes from the oven.
- Use containers able to withstand maximum temperatures of 250°C or higher.
- During or at the end of the cooking phase, be careful of the hot air that escapes from the oven when the door is opened.
- Never rest the dishes directly in contact with the bottom of the oven. Use the appropriate accessories.

ACCESSORIES

The accessories supplied with the oven increase the number of cooking modes and possibilities. The drip pan and grill accessories can be placed on various levels of the slide guide located inside the oven. This allows the user to set the most suitable height (levels) depending on the cooking to be carried out. See the recipe list on page 25.

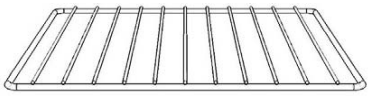


Drip pan

Tray with raised edges used as a support surface for any single-level or bain-marie cooking container.
Container for collecting juices or drippings of fat during the cooking process, used together with the main grill or the perforated drip pan.When cooking fatty dishes, it is recommended to place a bit of water in the drip pan to prevent the fat from burning and producing unpleasant odours or smoke.
Support surface for the food (biscuits, etc.)

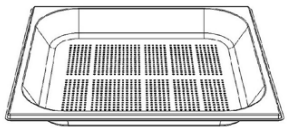
Grill

Used mainly as a support surface.
Recommended position: level 2 / 3 / 4



Perforated drip pan

Used mainly for steam cooking (fresh or frozen vegetables, fish). Position the perforated drip pan on level 2 or 3 and immediately insert the drip pan to collect the liquid released from the food.



FOOD probe

See section COOKING WITH THE FOOD PROBE page 19
N.B.
If the food probe temperature display is flashing with the value of 30°C, this means that the dish selected from those listed in the recipe list lacks an ideal probe temperature value. In this case, it is recommended to disconnect the food probe and cook according to the set mode or set a food probe temperature best suited to your expectations.

HOW TO PERSONALIZE YOUR OVEN

Turn on the oven. When the following message is displayed:
← → SELECT COOKING ⇓ MENU
press the key: ↓ (9) to display the first item in the list: "RECIPES".
Press the key ↓ (9) and confirm the selection "SETTINGS" with key ↵ (8)

Move around inside the SETTINGS submenu using the procedures described in section how to move around inside the menu on page 23.

To change the type of setting, press one of the two keys − + (4).

The new setting must, of course, be confirmed with the "enter" key ↵ (8).
The message "DONE" is displayed as confirmation of the new selection.

Use the MENU STRUCTURE diagram to help you become familiar with the items.

LANGUAGE: allows to set the display of the messages in the language best suited to the user.
Menu languages:

- ENGLISH,
- ITALIAN,
- GERMAN,
- FRENCH,
- SPANISH

Use the keys − + (4). to scroll the list items and key ↵ (8) to confirm the desired language.

SETTING THE CLOCK

Move around in this submenu and select the item to be personalized using the procedures already described. See section how to move around inside the menu how to move around inside the menu on page 23.
The variable parameters are displayed in flashing mode and can be changed using the keys
− + (4).

- **SET TIME**
  Allows to set the current time.
  Keep one of the two keys mentioned previously pressed down to scroll faster.

- **CLOCK DISPLAYED**
  If NO is selected, the current time is not displayed when the oven is off.

- **NIGHT MODE**

Default setting = NO
If the setting is changed to YES, when the oven is off, during the time between 22.00 and 06.59.59 the clock digits are displayed with a low light intensity. During the remaining daytime hours, the maximum intensity returns to ensure proper display in case of reflection.

SETTING KEYPAD LOCK:

This option allows to select the mode in which the keypad lock is set: manual or automatic. It is recommended to select the automatic mode (YES), especially if there are children present.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES
The keys are locked automatically when the keypad remains inactive for 1 minute.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

The keypad lock is activated by simultaneously pressing the key on the far left and the key on the far right

In both cases, when the keypad lock is activated the display shows the message: KEYPAD LOCK ACTIVATED followed, if the oven is off, by the key symbol to remind the user that the function is activated.

If the keypad lock is activated manually or automatically during a cooking process, the display, after the message: “KEYPAD LOCK ACTIVATED”, returns to displaying the cooking information. If someone attempts to perform new settings, the system responds to pressure on any key with a message that reminds the user to deactivate the protection first.
See the next section.

HOW TO DEACTIVATE THE KEYPAD LOCK

If the key symbol is shown on the display, or the following message appears:
⇩ UNLOCK KEYS ⇩ (*The two arrows on the sides pointing downwards remind the user of the key combination*)

Press simultaneously the key on the far left and the key on the far right
The message : KEYPAD LOCK DEACTIVATED confirms that the appliance's normal control functions have been restored.

KEYPAD LOCK DETAILS

The key allows to turn on / off the light in the cooking chamber regardless of the oven state.

The key

allows to turn the oven off.

BUZZER

Allows to select one of the 3 levels (low, medium, high) for the intensity of the buzzer that sounds during a warning. Default setting: MEDIUM

LIGHTING

Allows to select the criteria for turning off the light once it has been turned on.
Select NO for the item: LIGHT OFF AUTOMATICALLY to use the manual mode. Once the light has been turned on, it must always be turned off by pressing the appropriate key again.

The automatic function (YES) allows the electronics to turn the light off automatically 5 minutes after it was turned on.

WATER HARDNESS

The water hardness basically expresses the quantity of magnesium and calcium salts present in the water. The hardness is generally expressed in French degrees (°fH).
The oven is equipped with an automatic system that determines the appropriate moment to perform a boiler descaling cycle.
Remember that it is advisable to use distilled water in order to reduce the formation of scale.
There are three adjustment ranges for thewater hardness.

French degrees (°fH) / German degrees (°dH) equivalence table

WATER HARDNESS °fH		WATER HARDNESS °dH	
16-35° fH	AVERAGE WATER	0-8° dH	AVERAGE WATER
0-15° fH	VERY SOFT WATER	9-20° dH	VERY SOFT WATER
36-50° fH	VERY HARD WATER	21-28° dH	VERY HARD WATER

The default system is positioned on the average value (line1 in the table).

To change the setting, see on page 24, select water hardness, press the confirmation key (8).

To enter into the option and then use one of the two keys (4).

Once the selection has been made, confirm with key (8).

See also the section: BOILER DESCALING on page 34

START CLEANING CYCLE

Menu items:
COOKING CHAMBER
BOILER DESCALING

COOKING CHAMBER

The purpose is to facilitate the removal of any residue of food, grease, etc. after a cooking process. The oven fills the cooking chamber with a certain quantity of steam for a fixed period of time (10 min.).

Activate the cooking chamber cleaning cycle with key (8) and follow the instructions provided on the display.

When the cycle is finished and the following message appears:
COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

use a soft cloth or non-abrasive sponge dampened with water to clean the oven. Do not use corrosive substances or liquids, do not use iron or pointed utensils.

BOILER DESCALING

This is a particular cleaning cycle suitable for removing the scale inside the boiler.
Depending on the water hardness, a certain quantity of scale forms inside the boiler or steam generator that increases with the hardness of the water. See the section **WATER HARDNESS** on page 33.

It is recommended that the descaling be performed as soon as the following warning message is displayed: DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

CAUTION: THE CYCLE HAS A FIXED DURATION OF 12 HOURS. THUS, IT IS ADVISABLE TO PERFORM THE CYCLE DURING THE NIGHT

Suitable descaler:

It is recommended that CITRIC ACID MONOHYDRATE be used, which can be found at any ordinary pharmacy.
Follow the safety and dosing instructions. Do not use vinegar or vinegar-based products.

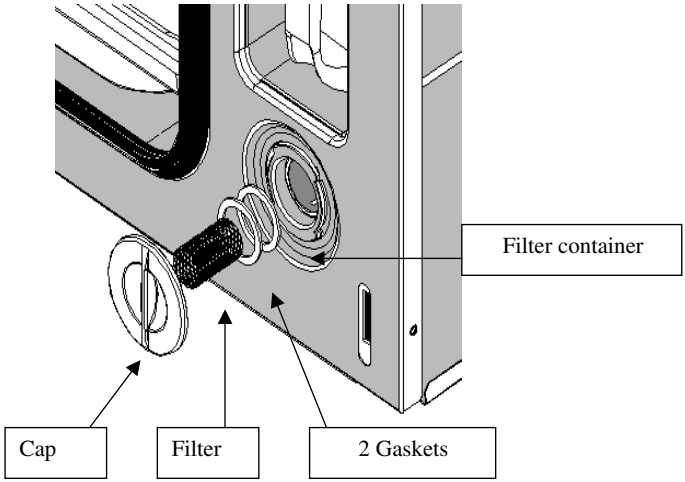
INSTRUCTIONS for boiler descaling process:

Dosing: fill the pitcher with water up to the 0.6 L mark , add 5 teaspoons of citric acid monohydrate and dissolve.

Insert the pitcher in the appropriate seat and start the descaling process with key ↵ (8).
The appliance will display the time remaining until the end of the descaling process.
When finished, a boiler wash and rinsing process will be carried out. See the section Boiler wash

Boiler wash

When finished, the system performs a boiler wash cycle and empties the dirty water into the pitcher. It will then be necessary to assist the appliance which will guide you step by step through the operations to be carried out.
In summary, the necessary operations will be to empty the contents of the pitcher, rinse and fill the pitcher with clean water. This operation will have to be repeated several times.
Water may drip from the filter container. Dry and clean with a cloth or small sponge.
Pay attention to the white gaskets; make sure that they are present on the inner part of the filter container, otherwise position them correctly as shown below.



RESET SETTINGS

This function is used to reset the system in case of problems.
Caution: All the system variables are returned to the original values and your own recipes are deleted.

Select the item : " RESET SETTINGS " with key (8) and follow the instructions provided on the display.

OVEN OFF MODE

All the heating elements are deactivated, including the fan inside the cooking chamber and the light. The cooling fan and the fan located inside the cooking chamber deactivate a few minutes after the oven is turned off in order to allow rapid cooling of the oven. (Maximum cooling time: 20 min.)

The keypad is deactivated except for the on/off key

and the ALARM function keys (see on page 16).

COOKING FINISHED MODE

The control unit sounds a buzzer and deactivates all the heating elements, including the fan inside the cooking chamber and the light.
The display shows the message: COOKING FINISHED

- Press any key to stop the buzzer, cancel the message and return the system to the ON conditions.
- Or press the On/Off key to turn the oven off. (see oven off mode)
- Otherwise the oven will turn off automatically after **5** minutes.

WHAT TO DO IN CASE OF AN ANOMALY

PROBLEM	*SOLUTION*
The oven does not work.	Check whether the omnipolar switch or any residual-current circuit breaker (cut-out) of the electrical system is off. In case of problems with the electrical system, consult a qualified electrician. If the oven still does not work after resetting the omnipolar switch and/or residual-current circuit breaker, contact an Authorized Service Centre.
The light inside the cooking chamber does not turn on.	See the instructions on how to change the oven light bulb on page 41
The display shows Err and a number.	This combination indicates a failure. See the error codes table on page 39 .
The system requires the time to be set.	Probable electricity failure (Black-out). Set the current time. See page 13 or page 31
The draining of the water from the boiler occurs a long time after the end of a cooking process.	For safety reasons the water from the boiler is pumped away only when the temperature has dropped below 90°C. The time necessary for the water to cool determines the pause before the draining starts. (this may last up to 20 min.) During this time, another cooking process can be started.
Steam comes out of the oven during operation.	Check whether the door is closed correctly. Check whether the seal is damaged with cracks, etc. In the second case, contact an Authorized Service Centre.
The system displays a food probe temperature during operation without the food probe connected.	Check the seal of the food probe connector cap inside the cooking chamber. If the cap is unstable, it must be replaced. Contact an Authorized Service Centre.

WHAT TO DO IN CASE OF A BLACK-OUT

- In the case of a black-out, when the electricity is restored it may be necessary to reset the current time.
- The stored settings or recipes are not lost.
- If the black-out occurs during a cooking process, the process cannot continue.
- If a descaling or boiler cleaning process was in progress before the black-out, the process is aborted. When the electricity is restored, it will be necessary to drain the solution of water and citric acid monohydrate contained in the boiler. Follow the instructions shown on the display of the appliance. See the section Boiler wash page 35.

ERROR CODES TABLE

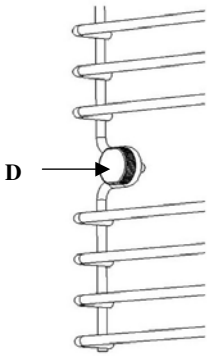
The electronic system continually performs a series of diagnostic tests. If some parameters are incorrect, the control unit deactivates the functions and displays an error code (Err followed by three numerical digits); all the heating elements are turned off, including the fan inside the cooking chamber. The cooling fan remains on.

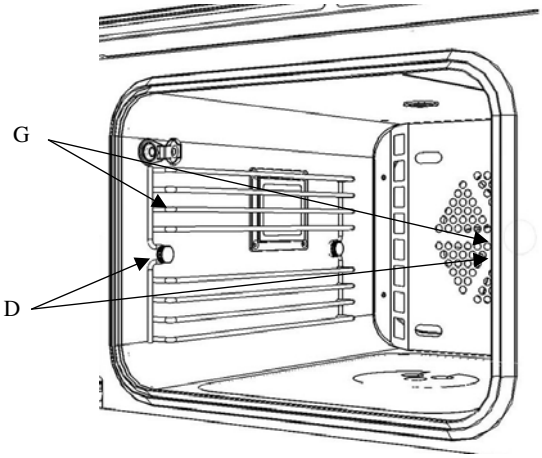
Take note of the error code and contact an Authorized Service Centre, specifying the error code.

Error Code	Cause	SOLUTION
Err 001	BOILER overheat The causes of this alarm are: The fill pump does not pour the water from the pitcher to the boiler. The causes may be: a – empty pitcher b – a leak in the hydraulic circuit c – broken pump d – electronic failure in the power circuit (relay or relay control)	Check that there is water in the pitcher. Turn the oven off and on again. If the failure repeats, take note of the error code and contact an Authorized Service Centre, specifying the error code.
Err 002	Boiler protection alarm. The system de-energizes the GEN. relay in advance, and thus all the loads connected to it. - Replace the power card	Take note of the error code and contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
Err 003	Power card overheat: threshold value >=85°	Check whether the oven is embedded in the furniture according to the instructions in this handbook.Check whether the tangential fan is operating correctly. If the failure repeats, take note of the error code and contact an Authorized Service Centre, specifying the error code.
Err 004	PT1000 cooking chamber sensor Cause: interruption or short circuit of the sensor or cables. - Replace the PT1000	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
Err 005	Food sensor Cause: interruption or short circuit of the sensor or cables. - Check the electrical connections. - Replace the food probe.	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
Err 006	Boiler thermocouple failure Cause: open circuit or short to earth. - Replace the BOILER.	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
Err 007	Cooking chamber steam presence thermocouple failure Cause: open circuit or short to earth. - Replace the TC1.	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
Err 008	Cooking chamber overheat - Replace the power card	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
Err 009	Failure of the ntc sensor on the power card Cause: open circuit or short. - Replace the power card	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.

HOW TO DISASSEMBLE THE SIDE GRILLS

1. Unscrew (turning anti-clockwise) the front knurled nuts (D).
2. Extract, one at a time, the side grills (G).





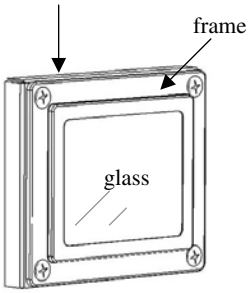
HOW TO REASSEMBLE THE SIDE GRILLS

Insert the support grills one at a time. (G)
Pay attention to the index on the grill. This must be inserted on the rear knurled nut inside the cooking chamber.
Screw on the knurled nuts (D).

HOW TO CHANGE THE OVEN LIGHT BULB

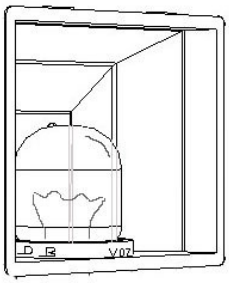
Disconnect the appliance from the power supply or place the omnipolar switch in the OFF position.
Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool.
The oven light bulb must have the following characteristics:

- Supply voltage 220-240 V (50/60 Hz)
- power 25 W.
- Base type: E-14
- Maximum operating temperature 300°C



Instruction for changing the light bulb:

1. Unscrew the knurled nut of the left-side support grill, see the previous page.
2. Extract the support grill.
3. Unscrew the 4 cross screws located on the corners of the glass support (see drawingto the side).
4. Place the frame, with glass and seal to protect the lamp, on a support surface.



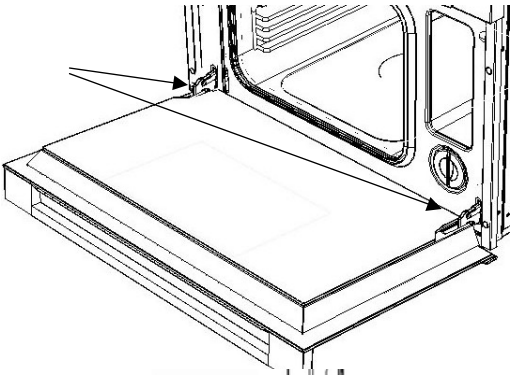
5. Unscrew the burnt-out bulb.
6. Insert and screw in the new light bulb.
7. Reassemble the frame assembly with glass and seal.
8. Screw in the 4 screws.
9. Reassemble the side grill.
10. Screw on the knurled nut of the side grill.
11. Reconnect power.

HOW TO CHANGE THE COOKING CHAMBER SEAL

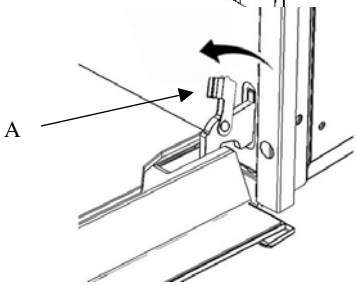
The seal located around the cooking chamber must be replaced if it has any cracks.
For safety reasons, the seal must be changed by anAuthorized Service Centre technician.

HOW TO DISASSEMBLE THE OVEN DOOR

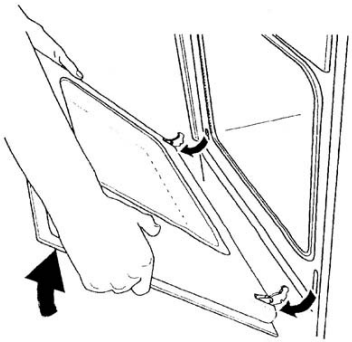
1. Open the oven door completely.
2. Locate the hinges (C) , see the drawing to the side:



3. Tip back the brackets (A) on the two hinges (C).

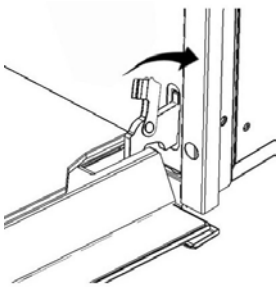


4. Grip the door on the two sides and close it slowly halfway, the brackets (A) will hook onto the door of the appliance.
5. Lift the door upwards.
6. Extract the door by rotating the lower part backwards. The brackets must come out of their seats. See the drawing below.



HOW TO REASSEMBLE THE OVEN DOOR

1. Insert the two brackets into the appropriate openings, keeping the door semi-closed.
2. Open the door completely.
3. Tip over the two hinges (C) moving them forward.



OVEN DETAILS

Touch-Control Keypad

This is a particular type of keypad which is touch-sensitive. To give a command to the oven, it is enough to apply light pressure on the point of the keypad where the symbol corresponding to the instruction is located.

Keypad command inactivity

After 5 minutes without confirmation of a cooking cycle activation or without confirmation of an option, the oven turns off automatically.

'Beep' Signal

A brief acoustic signal is emitted every time a key is pressed.

Cooling fan

The oven is equipped with a cooling fan to ensure proper operation and reduce the temperature of the external surfaces of the oven.
The fan is always active during the cooking process, and it is possible to feel the jet of air that comes out between the front panel and the door of the oven.

Golden colour of the cooking chamber

After a certain period of oven use, the cooking chamber takes on a golden colouring. This colouring of the stainless steel, due to natural causes, has no effect at all on the cooking characteristics.

SYSTEM WARNINGS:

The meaning of some warning messages.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Generally 1L. of water in the pitcher is sufficient for a steam cooking process, nevertheless the message in question may be displayed for two reasons:

- The water in the pitcher has finished.
- The pitcher is not inserted completely in its seat.

Open the oven door in both cases, being careful of any steam that may come out.

- Add max.1L. of distilled or drinking water, if necessary. (N.B. NEVER fill the pitcher completely, otherwise the water pumped by the steam generator back into the pitcher, at the end of the cooking cycle, may overflow from the container.)
- Insert the pitcher into its seat.
- Push the pitcher down completely to ensure a perfect seal between the tube located in the pitcher and the hydraulic circuit inside the oven.

INSERT THE PITCHER

This message is displayed when the system must drain the water contained inside the boiler but the pitcher is not present in the appropriate seat.

CONNECT FOOD PROBE

This message is displayed upon selection of the low temperature cooking cycle or a personalized recipe which requires use of the food probe, and only if the latter is not already connected on the appropriate connector.

DISCONNECT FOOD PROBE

This message is displayed if the setting of the selected recipe does not require the food probe and only if the latter is connected.

CLOSE THE DOOR

This message is displayed to indicate that the selected process or the process previously in progress can start only when the door is properly closed.
The door-open condition determines the interruption of a cooking process or steam controlled cycles.

BOILER EMPTYING

WAIT…

This indication is used to ensure the user that certain processes are active, monitored and managed automatically by the system even when the oven is turned off. (E.G. "Boiler wash cycles").

Other indications will be displayed at the end of the process or the oven will turn off automatically.

DISPOSAL

Packaging

- The parts of the oven packaging (cardboard, EPS expanded polystyrene, PE plastic bags) should be disposed of in compliance with environmental regulations and using appropriate separated collection channels.

Oven:

- Disconnect the oven from the outlet or, in case of fixed installations, contact an authorized electrician to request uninstallation.
- Before scrapping the appliance, make it unusable by cutting the power cord.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is properly disposed of, the user contributes to preventing potential environmental and health damage.

The symbol on the product, or on the documentation that goes with it, indicates that this product must not be considered as domestic waste. It must instead be turned over to suitable collection centres for the recycling of electrical and electronic equipment.
Dispose of it in accordance with local standards for waste disposal.
For further information on the treatment, recovery and recycling of this product, contact the proper local authority, the domestic waste collection service or the retailer where the product was purchased.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rought treatment) and contact the Assistance Service.
PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?
It is important you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.
This will help to avoid wasted journerys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

Índice y sumario

PRESENTACIÓN **48**
DESCRIPCIÓN DEL HORNO **48**
ADVERTENCIAS **49**
INSTALACIÓN **51**
Conexión a la red eléctrica 51
cambio del cable de alimentación: 51
Bornera 51
Preparación del horno y operaciones previas 52
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO Y DE SUS ACCESORIOS **52**
INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN EN EL MUEBLE **53**
DATOS TÉCNICOS **53**
Medidas del horno 54
DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS **55**
DESCRIPCIÓN DEL PANEL de CONTROL 56
Descripción de las teclas 56
PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO **57**
CÓMO ENCENDER EL HORNO **57**
CÓMO APAGAR EL HORNO **57**
CICLOS DE COCCIÓN DISPONIBLES: **58**
CÓMO SELECCIONAR UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN **59**
USO DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN QUE INCLUYE VAPOR **59**
USO DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN QUE NO INCLUYE VAPOR **59**
CÓMO MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN **60**
CÓMO ACTIVAR LA COCCIÓN **60**
CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE CRONÓMETRO DE COCCIÓN **60**
CÓMO VISUALIZAR O MODIFICAR LA FUNCIÓN CRONÓMETRO DE COCCIÓN **61**
Cómo restablecer la función de cronómetro de cocción 61
CÓMO PROGRAMAR EL HORNO **61**
CÓMO PROGRAMAR O MODIFICAR UN TIEMPO DE COCCIÓN **61**
CÓMO CANCELAR UN TIEMPO DE COCCIÓN **61**
CÓMO PROGRAMAR EL ENCENDIDO Y EL APAGADO DEL HORNO **62**
CÓMO CANCELAR UN PROGRAMA DE ENCENDIDO/APAGADO DEL HORNO **62**
MODALIDAD DE COCCIÓN TERMINADA **62**
COCINAR CON LA SONDA PARA ALIMENTOS **63**
Cómo usar la sonda para alimentos 63
CÓMO MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA SONDA PARA ALIMENTOS **64**
UTILIZACIÓN DE LA SONDA PARA ALIMENTOS COMO TERMÓMETRO **64**
CÓMO PROGRAMAR EL ENCENDIDO USANDO LA SONDA PARA ALIMENTOS **64**
GUARDAR UN CICLO DE COCCIÓN **65**
CÓMO GUARDAR UN CICLO DE COCCIÓN **65**
CÓMO AÑADIR VAPOR EN LA MODALIDAD DE COCCIÓN POR AIRE CALIENTE+VAPOR **66**
CÓMO MOVERSE POR EL INTERIOR DEL MENÚ **67**
DIAGRAMA PANORÁMICO DE LA ESTRUCTURA DEL MENÚ **68**
Lista de recetas PAN/PIZZA 69
Lista de recetas de PÚDINES 69
Lista de recetas de CARNE 70
Lista de recetas de PESCADO 71
Lista de recetas de VERDURAS 71
Lista de recetas de POSTRES 72

CÓMO PERSONALIZAR EL RECETARIO **72**
CÓMO CARGAR UNA RECETA PERSONAL **72**
CÓMO BORRAR UNA RECETA PERSONAL **73**
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCINAR **74**
LOS ACCESORIOS **74**
La bandeja 74
La rejilla 74
Bandeja perforada 74
Sonda PARA ALIMENTOS 75
CÓMO PERSONALIZAR SU HORNO **75**
CONFIGURACIÓN DEL RELOJ **75**
CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO DEL TECLADO: **76**
CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO **76**
PARICULARIDADES DEL BLOQUEO DEL TECLADO **77**
SEÑAL ACÚSTICA **77**
ILUMINACIÓN **77**
DUREZA DEL AGUA **78**
ACTIVACIÓN DEL CICLO DE LIMPIEZA **78**
CÁMARA DE COCCIÓN 78
DESCALCIFICACIÓN DE LA CALDERA 78
Descalcificante apto: 78
INSTRUCCIONES para el proceso de descalcificación de la caldera: 79
Lavado de la caldera 79
RESTABLECER CONFIGURACIÓN **79**
MODALIDAD DE HORNO APAGADO **80**
MODALIDAD DE COCCIÓN TERMINADA **80**
CÓMO ACTUAR EN CASO DE UNA ANOMALÍA **81**
CÓMO ACTUAR EN CASO DE APAGÓN **81**
TABLA DE CÓDIGOS DE ERROR **82**
CÓMO DESMONTAR LAS REJILLAS LATERALES **83**
CÓMO VOLVER A MONTAR LAS REJILLAS LATERALES **83**
CÓMO CAMBIAR LA BOMBILLA DEL HORNO **84**
Instrucciones para la sustitución: 84
CÓMO CAMBIAR LA JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN **84**
CÓMO DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO **85**
CÓMO VOLVER A MONTAR LA PUERTA DEL HORNO **86**
PARTICULARIDADES DEL HORNO: **86**
Teclado Touch-Control 86
inactividad de los controles del teclado 86
Señal "Beep" 86
Ventilador de enfriamiento 86
Coloración dorada de la cámara de cocción 86
AVISOS DEL SISTEMA: **87**
COMPROBAR PRESENCIA DE AGUA EN EL JARRO 87
INTRODUCIR EL JARRO 87
CONECTAR SONDA ALIMENTOS 87
DESCONECTAR SONDA ALIMENTOS 87
CERRAR LA PUERTA 87
VACIADO DE LA CALDERA 87
ESPERE 87
ELIMINACIÓN **88**
Embalaje 88
Horno: 88
Servicio de asistencia al cliente 88

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

Horno combinado idóneo para la cocción de alimentos en viviendas corrientes con fines no profesionales que conjuga, en un único producto, la cocción tradicional y las ventajas del vapor, con óptimos resultados para todo tipo de platos, ya sean de carne, pescado, verduras o postres, manteniendo al mismo tiempo el gusto, la frescura, los aromas y, sobre todo, las propiedades nutritivas de los alimentos. No apto para fines diferentes.
Instale y utilice el aparato en ambientes con temperaturas no inferiores a 5°C.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Las partes de este aparato destinadas a entrar en contacto con productos alimentarios son conformes a lo establecido por la dir. CEE 89/109.
Aparato conforme a las Directivas Europeas 73/23/CEE y 89/336/CEE, reemplazadas respectivamente por la 2006/95/CE y la 204/108/CE, y modificaciones posteriores.

ADVERTENCIAS

- El aparato ha sido proyectado para ser utilizado por adultos informados de las presentes instrucciones de uso.
- Asegúrese de que el cable de conexión de los aparatos eléctricos no quede aplastado en la puerta del horno puesto que de serasí el aislamiento eléctrico podría resultar dañado.
- Cuando el cable de conexión haya sufrido daños, deberá ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.
- Este aparato no está concebido para ser usado por personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión uorientación acerca del uso del aparato
- Se deberá vigilar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato
- Durante el uso, las partes accesibles del horno pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños a distancia hasta que se enfríe el aparato.
- **En el momento de la apertura de la puerta del horno, durante la fase de cocción o al finalizar esta, tenga cuidado con la corriente de aire caliente y el posible vapor que salen de la cámara de cocción.Póngase a un lado o bien retroceda un paso.**
- Se aconseja utilizar agua destilada para limitar la formación de cal.
- Instale y utilice el aparato en ambientes con temperaturas **no inferiores a 5°C**
- No utilice el horno para calentar el ambiente.
- Antes de cerrar la puerta del horno,compruebe que en la cámara de cocción no haya ningún cuerpo extraño ni animales domésticos.
- No guarde en la cámara de cocción objetos inflamables o sensibles de alguna manera a las altas temperaturas como por ej. detergentes, sprays, recipientes al vacío,latas de conserva, etc. ya que existe el peligro de incendio / explosión.
- Conserve con cuidado el presente manual y guárdelo de manera que se pueda consultar con facilidad cada vez que sea necesario. En caso de venta o cesión del aparato a terceros, no olvide adjuntar al aparato este manual.
- Nada más detectar un problema de funcionamiento, es necesario desconectar el horno de la red eléctrica.
- La grasa o los aceites sobrecalentados pueden prender fuego con facilidad. Es peligroso calentar aceite en la cámara de cocción para cocinar la carne, por lo que es necesario evitarlo. No intente nunca apagar con agua el fuego producido por aceite o grasa ardiendo (peligro de explosión); sofoque las llamas utilizando paños mojados.
- La rejilla, las placas y los contenedores de cocción de calientan considerablemente: use guantes de protección o agarradores para ollas que no estén mojados o húmedos.

- Durante el uso y el mantenimiento del horno, tenga cuidado de no meter los dedos en las bisagras de la puerta o en la propia puerta, para evitar aplastamientos o heridas. Ponga especial cuidado en este sentido sobre todo cuando haya niños presentes.
- Para dejar la puerta del horno abierta, hágalo solo de forma que quede apoyada.
- Con la puerta abierta existe el peligro de tropezar o de aplastarse los dedos.
- No se siente ni se apoye en la puerta del horno. No la utilice tampoco como superficie de trabajo.
- Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato, use medios de protección y prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).
- Para elevar o transportar aparatos de peso superior a 25 Kg, o de un tamaño que no permita sujetarlo con comodidad, es obligatorio usar los medios idóneos o realizar la operación entre dos personas para evitar riesgos o dificultades.
- Todas las operaciones deben efectuarse con el aparato desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.
  No está permitido llevar a cabo modificaciones, manipulaciones o intentos de reparación de las partes externas o internas del aparato, sobre todo usando utensilios como destornilladores, etc.
  Las reparaciones, especialmente de las partes eléctricas, deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado. Las reparaciones inapropiadas pueden provocar graves accidentes, dañar el aparato y el equipo y provocar un funcionamiento anómalo.
- Los aparatos reparados en los centros de asistencia deben ser sometidos a las pruebas rutinarias de rigor, en particular a la prueba de continuidad del circuito de tierra.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura o para alimentos incluida entre los accesorios del horno. En caso de pérdida o rotura de la sonda para alimentos, diríjase a un centro de asistencia autorizado.

- El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas que puedan derivar de un mantenimiento incorrecto o inadecuado del aparato.
- La Casa Fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no s respeten las normas de prevención de accidentes.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere necesarias a sus productos sin obligación de preaviso.

INSTALACIÓN

Tras sacar el aparato del embalaje, compruebe que el aparato y el cable de alimentación NO estén dañados.
De lo contrario, póngase en contacto con su distribuidor antes de poner en funcionamiento el aparato.
No levante el producto por el tirador de la puerta.
Los componentes del embalaje (como el papel, poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosos para los niños (peligro de asfixia). Mantenga los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.

El producto debe ser instalado y conectado a la red eléctrica correctamente, siguiendo las indicaciones de la Casa Fabricante y solamente por **PERSONAL CUALIFICADO**.
Antes de cualquier intervención, es necesario comprobar si el aparato esta **DESCONECTADO** de la red eléctrica.

Conexión a la red eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje se corresponda con el indicado en la placa indicativa que se puede ver al abrir la puerta del horno.
- Compruebe si la línea eléctrica de la vivienda cuenta con un interruptor omnipolar conforme a las normas vigentes (distancia mínima de apertura entre los contactos de 3 mm) y si es capaz de soportar la carga del aparato (vea la placa indicativa). De no ser así interponga entre el aparato y la línea eléctrica un dispositivo, de fácil acceso y con las características descritas.
- ATENCIÓN: compruebe si su instalación eléctrica está dotada de una conexión a tierra eficiente según las normas y disposiciones de ley vigentes.
  Nota: la conexión de tierra es obligatoria por ley.
- El cable amarillo/verde de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor y debe ser entre 2 y 3 cm más largo que los demás cables.
- No coloque el cable de alimentación cerca de fuentes de calor y no lo exponga a temperaturas que superen en 50°C la temperatura ambiente.
- Si el aparato se halla desprovisto del cable de alimentación, debe conectarse a la red eléctrica mediante un cable con una sección mínima de 1,5 mm^2.
  - Si se prevé interponer un enchufe, este debe ser normalizado y adecuado a la carga y a la toma de corriente.

cambio del cable de alimentación:

Si se debe sustituir el cable de alimentación, use solo cables del tipo:
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Sección de los hilos 3x1,5mm^2

Bornera

El horno está dotado de una bornera predispuesta para su funcionamiento con una tensión de alimentación de 220-240 V ca monofásica y 50 Hz.

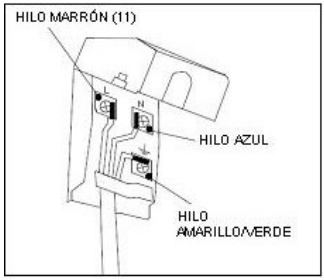


Imagen de la bornera abierta con conexión de hilos a la vista

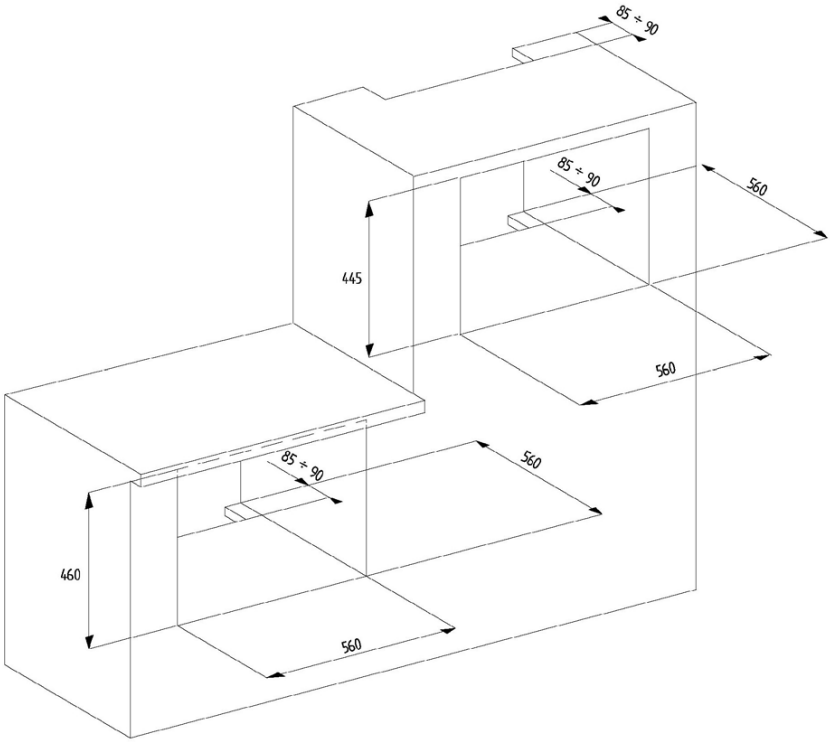
Preparación del horno y operaciones previas

Nota: desconecte el horno de la red eléctrica, o ponga en estado OFF el interruptor omnipolar, antes de efectuar la limpieza del horno.
Antes de utilizar el horno, limpie cuidadosamente su interior usando un paño o una esponja suave (no abrasiva) humedecidos con agua tibia y líquido lavavajillas. Introduzca la rejilla y la bandeja en sus guías correspondientes.
Encienda el horno (vea la pág. 57), seleccione la función "Cocción Profesional" (vea la pág. 58) y póngalo a 230°C de temperatura. Deje funcionar el horno vacío durante unos 30 minutos, para eliminar los posibles restos de grasas o aceites artificiales, que pueden producir olores desagradables durante la cocción.
Ventile la habitación durante esta operación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO Y DESUS ACCESORIOS

- Para facilitar las operaciones de limpieza de la cámara de cocción, se aconseja utilizar el proceso automático descrito en la pág. 78.
- A continuación, se aconseja desconectar el aparato de la red eléctrica.
-
- Utilice una esponja húmeda para eliminar los posibles residuos de las paredes de la cavidad después de cada cocción.
- No use limpiadoras de vapor para limpiar el horno.
- No utilice materiales ásperos abrasivos como estropajos, rascadores metálicos o lanas de acero para limpiar el cristal de la puerta del horno, para evitar arañazos que podrían causar la fragmentación del cristal.
- NO LAVE LA SONDA PARA ALIMENTOS EN EL LAVAVAJILLAS.
- Pueden lavarse en el lavavajillas la rejilla, el jarro y las bandejas.
- Vacíe de agua el jarro tras cada uso por motivos de higiene.
- Tras la cocción, y con el horno suficientemente enfriado, seque con un paño suave el líquido que pueda quedar en el fondo de la cámara de cocción.

INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN EN EL MUEBLE

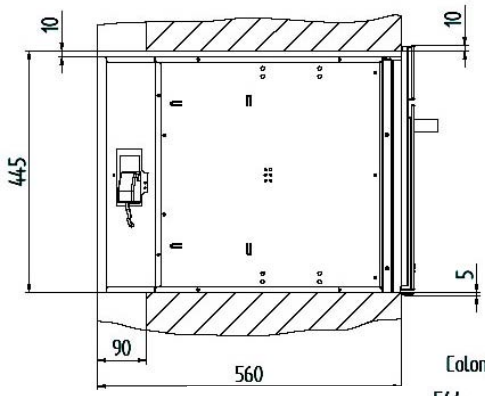


DATOS TÉCNICOS

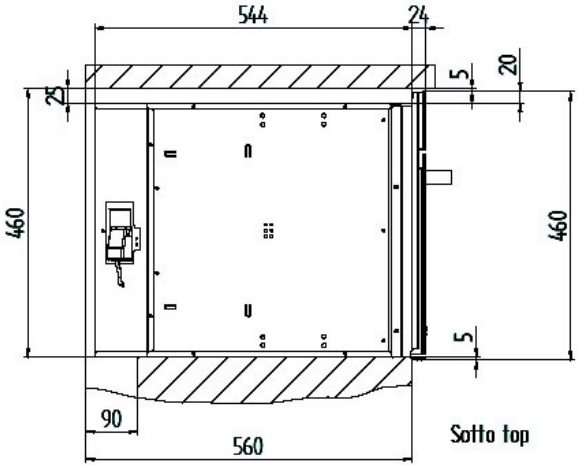
- Capacidad del recipiente para agua: 1,2 L.
- Volumen útil (cámara de cocción): 27 L.
- Volumen bruto (cámara de cocción): 31 L.

- Tensión de conexión: 220-240 V / 50 Hz
- Potencia de arranque máxima: 2,2 KW.

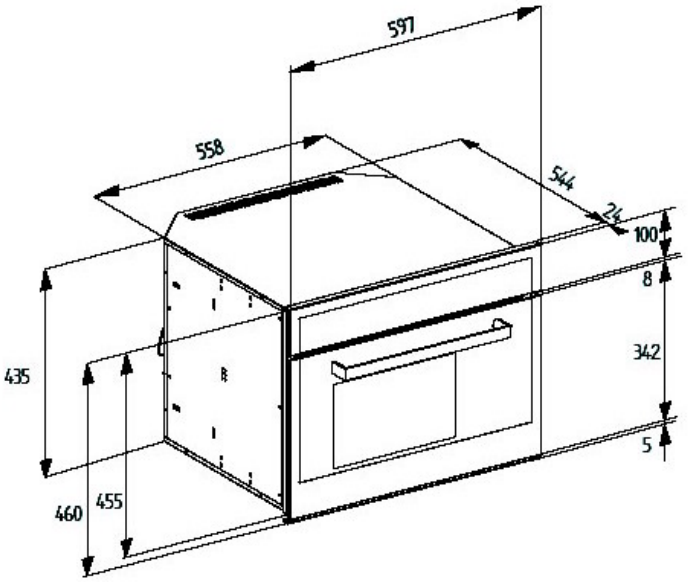
Medidas del horno



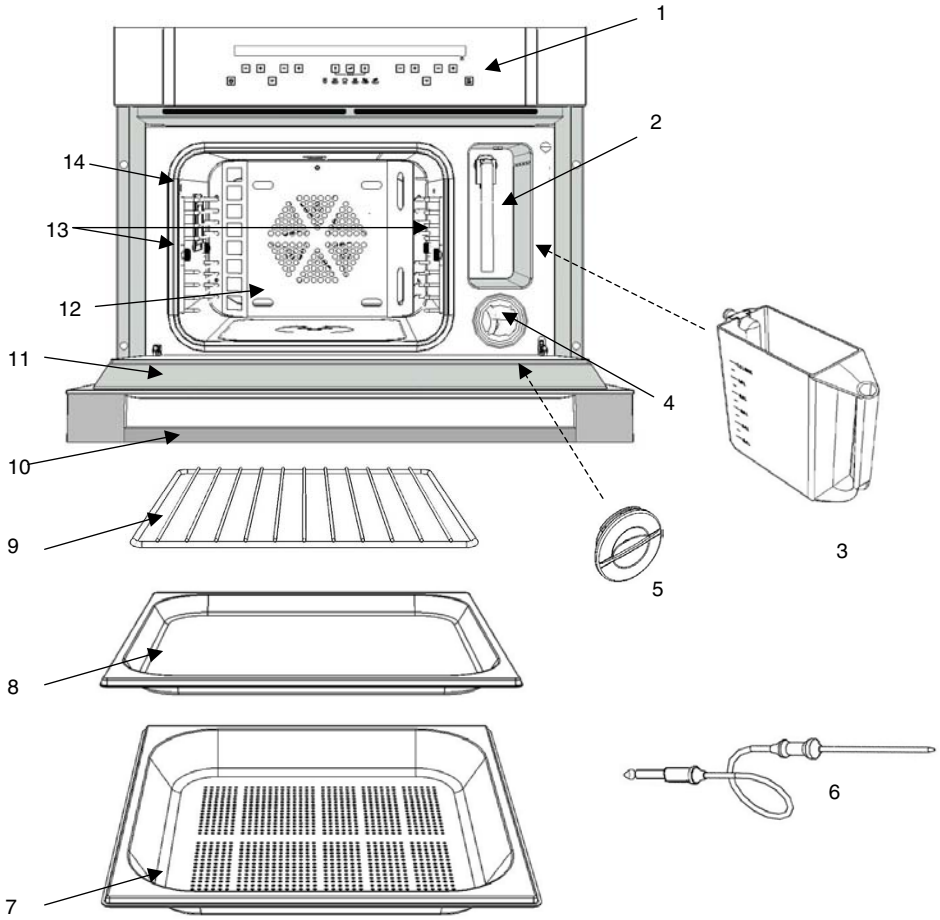
Colonna



Sotto top

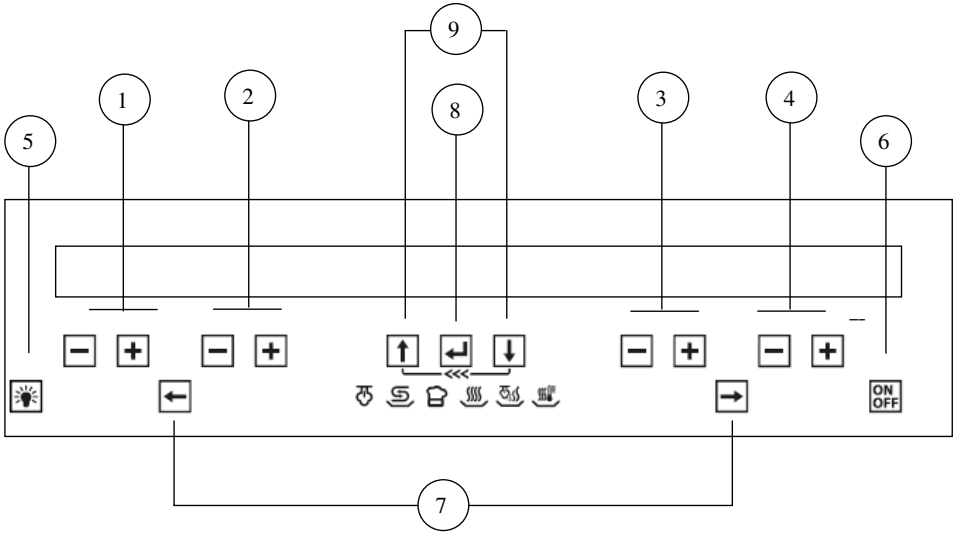


DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



1 Panel de control y visualización de datos
2 Compartimento para el jarro
3 Jarro
4 Compartimento del filtro
5 Tapón del filtro
6 Sonda para alimentos o de temperatura
7 Bandeja perforada
8 Bandeja
9 Rejilla
10 Tirador
11 Puerta
12 Cámara de cocción
12 Rejillas laterales
14 Conector de sonda para alimentos

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Descripción de las teclas

1. Teclas para la programación de la temperatura de la cámara de cocción y zona de indicación de la temperatura en la pantalla.
   (+ para aumentar, - para disminuir, mín. 30° - máx. 230° * en función del ciclo elegido; vea la pág. 58)
2. Teclas para la programación de la temperatura de la sonda para alimentos y zona de indicación de la temperatura de la sonda para alimentos en la pantalla
   (+ para aumentar, - para disminuir, mín. 30° - máx. 90°)
3. Teclas para la programación de funciones po r tiempo y zona de indicación de las temporizaciones en la pantalla.
4. Teclas para la programación del cronómetro de cocción o del reloj y zona de indicación del reloj / cronómetro de cocción en la pantalla
5. Tecla de encendido / apagado de la luz de la cámarade cocción
6. Tecla de encendido / apagado del horno
7. Teclas de selección de funciones de cocción
8. Tecla de confirmación de selección
9. Teclas de desplazamiento de las opciones del menú.

PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Cuando se conecta el horno a la red eléctrica por primera vez, se muestra en pantalla un mensaje de espera (ESPERAR) y algunas indicaciones identificativas del producto.
Se recomienda no tocar el teclado durante este breve período.
Nota: El encendido del Ventilador Tangencial y su apagado tras unos instantes es un proceso predeterminado.

Cuando vea el mensaje: LANGUAGE ENGLISH

seleccione el idioma deseado, pulsando una de las teclas − + (4)

Confirme la selección con la tecla ↵ (8)

A continuación ajuste el reloj utilizando solo las teclas − + (4)
para llegar a la hora actual.

Confirme la configuración con la tecla ↵ (8)

CÓMO ENCENDER EL HORNO

Mantenga pulsada durante al menos 1 seg. la tecla ON OFF (6).
En pantalla aparece el mensaje <<ON>>, se enciende la luz del horno y a continuación se muestra el mensaje:
← → SELECCIONAR COCCIÓN ⇓ MENÚ

Nota: desactive el bloqueo del teclado si está activo.
Vea el cap. cómo desactivar el bloqueo del teclado, CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO pág. 76.

si no se efectúa ninguna selección, tras cinco minutos el horno se pone automáticamente en modalidad horno apagado.

CÓMO APAGAR EL HORNO

Pulse la tecla ON OFF (6).
En pantalla aparece el mensaje <<OFF>>
El horno se pone en modalidad stand-by, vea el cap. modalidad de horno apagado pág. 80.

CICLOS DE COCCIÓN DISPONIBLES:

Nombre de la función y símbolo	Descripción de la función	Temp. mín-máx en Cámara T. por defecto	T. sonda para alimentos por defecto
COCCIÓN AL VAPOR	Durante la cocción al vapor, el vapor procedente de la caldera fluye hacia el interior de la cámara de cocción. El vapor calienta la cámara de cocción y cocina los alimentos. Esta modalidad de cocción resulta ideal para cocinar cualquier tipo de verdura y preserva el color, el sabor y sobre todo las propiedades organolécticas.	**40 – 100** **100**	70
REGENERACIÓN	Vapor y aire caliente contribuyen a calentar la cámara de cocción. Así, el calentamiento de los alimentos ocurre de manera rápida y homogénea, evitando que se sequen. El elemento que contribuye a calentar el aire es la resistencia: CIRCULAR. El ventilador radial distribuye uniformemente el calor. Apto para calentar alimentos cocinados con anterioridad (restos), alimentos precocinados o productos congelados.	**60 – 130** **110**	70
COCCIÓN PROFESIONAL	Cocción realizada en varias fases Tras el encendido, en una primera fase, se cocinan los alimentos al vapor. Tras un periodo de tiempo determinado, la cocción cambia automáticamente a la modalidad cocción por AIRE CALIENTE. Este sistema de cocción es ideal para leudar todo tipo de masa o para cocer pasta, pan, focaccias, etc. (Este tipo de cocción no puede realizarse varias veces consecutivas, ya que de lo contrario los resultados dejan de ser óptimos). Entre dos ciclos de cocción, el horno debe poder enfriarse. Solo así se hace posible el correcto desarrollo de la nueva fase de vapor.	**100–230** **205**	70
COCCIÓN POR AIRE CALIENTE	El aire del interior de la cámara de cocción es calentado por la resistencia circular situada detrás de la pared posterior del aparato. El ventilador radial contribuye a mover el aire de manera uniforme. Este sistema, también llamado cocción ventilada, permite cocinar los alimentos por todos sus lados.	**40 – 230** **175**	70
AIRE CALIENTE + VAPOR	Esta modalidad de cocción es similar a la cocción por aire caliente descrita previamente, pero con la posibilidad de añadir vapor a la cámara de cocción en cualquier momento, pulsando la tecla ↵ (8). La desactivación del suministro de vapor a la cámara de cocción, se produce automáticamente tras 10 minutos desde el momento de su activación; también puede desactivarse en cualquier momento anterior, pulsando la tecla ↵ (8). Ideal para la cocción de asados.	**80 – 230** **175**	70
BAJA TEMPERATURA	Sistema de cocción a baja temperatura, para periodos de tiempo relativamente largos. Ideal para la cocción de carne; el resultado es una carne delicada y tierna. El aire del interior de la cámara de cocción es calentado por la resistencia circular situada detrás de la pared posterior del aparato, y distribuido uniformemente por el ventilador radial. La cocción debe realizarse con la sonda para alimentos suministrada.	**60-100** **90**	70

CÓMO SELECCIONAR UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN

Pulse una de las dos teclas de dirección: (7) para seleccionar el ciclo de cocción deseado. Vea la explicación de la función en el cuadro de arriba. (Ciclos de cocción disponibles) Nota: si no se efectúa ninguna selección, tras 5 minutos el horno se pone automáticamente en modalidad de apagado. Vea el cap. modalidad de horno apagado pág. 80.

USO DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN QUE INCLUYE VAPOR

- Llene el recipiente del agua (jarro) con agua destilada o, en su defecto, con agua potable.
- Llene el recipiente hasta la marca (1,2 L.). Nota: no llene NUNCA el jarro completamente, ya que al final del ciclo de cocción el agua rebombeada al recipiente podría desbordarse.
- Introduzca el jarro en su alojamiento correspondiente.
- Empuje el jarro hasta el fondo, para garantizar una perfecta estanqueidad entre el tubito del jarro y el circuito hidráulico situado en el interior del horno.
- Introduzca siempre la bandeja NO perforada bajo la bandeja perforada, para recoger la condensación, los jugos o las partes de los alimentos que puedan caer.

USO DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN QUE NO INCLUYE VAPOR

durante el uso del horno con un ciclo que no incluye vapor, el jarro puede permanecer en su alojamiento, sin que ello perjudique el resultado de la cocción.

Nota:
Para que una cocción con VAPOR, REGENERACIÓN o PROFESIONAL se realic de manera óptima, debe permitirse que el horno se enfríe suficientemente, en caso de que con anterioridad se haya realizado una cocción similar.

CÓMO MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Pulse una de las dos teclas con símbolo (1) para modificar, con incrementos de+/- 5°C, la temperatura predeterminada.

El valor de temperatura de la cámara de cocción se muestra siempre a la derecha de la letra t.

Nota: El símbolo de los grados "°" parpadea durante el periodo de precalentamiento del horno, es decir, hasta que este alcanza la temperatura programada. En cambio, se mantiene fijo para todos los demás casos, como por ejemplo: la regulación, es decir, cuando el horno está manteniendo la temperatura ya alcanzada, y el enfriamiento, cuando el horno debe alcanzar una temperatura programada inferior al valorinicial.

CÓMO ACTIVAR LA COCCIÓN

La activación de la función de cocción seleccionada, con las configuraciones mostradas en pantalla, se produce tras confirmarla con la tecla (8).
Verá el mensaje en pantalla: ↵ ACTIVAR CICLO ⇓MENÚ
Nota: si no se confirma el inicio del proceso de cocción, el horno se apaga automáticamente tras 5 minutos.

En la pantalla aparecerá la frase: "COCCIÓN EN DESARROLLO⇓ MENÚ" una vez se active la cocción.

Pulsando la tecla (9) se accede a un menú que permite efectuar configuraciones de cocción semiautomáticas o memorizar los datos de la cocción actual. Vea el cap. cómo programar el horno CÓMO PROGRAMAR EL HORNO en la pág. 61.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE CRONÓMETRO DE COCCIÓN

Pulse una de las dos teclas (4) para activar la función.
El símbolo comienza a parpadear y en la pantalla se muestra el mensaje:
CRONÓMETRO DE COCCIÓN y aparecen las cifras 00.00

Utilice individualmente las teclas (4) para programar el tiempo deseado.
El tiempo máximo que se puede programar es de 23 horas y 59 minutos.
Tras algunos instantes (5 seg.), empieza la cuenta, el horno vuelve a mostrar la hora actual y el símbolo permanece ilumnado con luz fija.
Al finalizar el periodo de tiempo programado, se dispara una señal acústica y se muestra el mensaje:
CRONÓMETRO DE COCCIÓN 00.00 y el símbolo (estas últimas en modalidad parpadeante)
Para interrumpir la señal sonora, pulse cualquierbotón.

Nota: *la señal sonora se desactiva automáticamente tras 5 minutos.*

ATENCIÓN:

- La función de cronómetro de cocción NO interfiere con el funcionamiento del horno, y está siempre disponible, independientemente del estado del horno.

CÓMO VISUALIZAR O MODIFICAR LA FUNCIÓN CRONÓMETRO DE COCCIÓN

Pulse uno de las dos teclas − + (4); en la pantalla se muestra inmediatamente el estado temporal del cronómetro de cocción.
El símbolo 🔔 comienza a parpadear.

Pulse una de las dos teclas − + (4); puede programarse una nueva hora de cronómetro de cocción.

Cómo restablecer la función de cronómetro de cocción

Pulse simultáneamente las teclas − + (4) para restablecer el tiempo programado con anterioridad para esta función.
El símbolo 🔔 se apaga.

CÓMO PROGRAMAR EL HORNO

CÓMO PROGRAMAR O MODIFICAR UN TIEMPO DE COCCIÓN

Encienda el horno y seleccione una función de cocción.

Utilice las teclas − + (3) para programar un tiempo de duración de la cocción.

La visualización inicial del tiempo está configurada en mm.ss, y después en hh.mm.
(h=horas, m= minutos, s=segundos)
Tiempo máximo programable: 10 horas.
A continuación, active la cocción; vea el cap. cómo activar la cocción pág. 60

El tiempo mostrado comienza a disminuir y, una vez agotado, el horno se pone en modalidad de cocción terminada; vea la pág. 62.

CÓMO CANCELAR UN TIEMPO DE COCCIÓN

Pulse simultáneamente las teclas − + (3) para cancelar el tiempo programado con anterioridad para esta función.
El tiempo de duración de la cocción se pone a cero.

CÓMO PROGRAMAR EL ENCENDIDO Y EL APAGADODEL HORNO

Encienda el horno, seleccione una función de cocción y programe la temperatura de cocción deseada.

Para programar un tiempode duración de cocción, utilice las teclas (3)
Tiempo máximo programable: 10 horas.

A continuación, pulse la tecla: (9) y seleccione la opción: FINAL COCCIÓN con la tecla (8).

Cuando vea el mensaje: CONFIGURACIÓN TIEMPO, utilice las teclas (3) para programar la hora de FINAL COCCIÓN, dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos.

Confirme la programación con la tecla (8)

El horno se pone en modalidad de inicio retardado. A continuación se activará automáticamente durante el tiempo especificado, y se detendrá a la hora de fin de cocción programada.
Un claro mensaje "ENCENDIDO DEL HORNO PREVISTO EN .. .."
aparecerá a intervalos de 15 seg. para mostrar el tiempo restante antes del encendido.
De todos modos, se puede hacer aparecer en pantalla la información en cualquier momento, pulsando una de las dos teclas (3)

CÓMO CANCELAR UN PROGRAMA DE ENCENDIDO/APAGADO DEL HORNO

Pulse simultáneamente las teclas (3) para cancelar el programa de encendido/apagado del horno.
El horno se activa automáticamente, mostrando el mensaje: COCCIÓN EN DESARROLLO
⇓ MENÚ

MODALIDAD DE COCCIÓNTERMINADA

El horno desactiva todos los elementos de calentamiento.
En la pantalla se muestra el mensaje: "COCCIÓN TERMINADA" acompañado de una señal sonora de aviso.
Puede apagarse la señal sonora pulsando una tecla cualquiera
Pulsando la tecla se apaga el horno; pulsando una de las dos teclas (7) se puede seleccionar un nuevo ciclo de cocción.

Nota: En las cocciones al vapor, dos minutos antes de que se agote el tiempo de fin de cocción, se abre la purga de vapor, para evacuar la mayor cantidad posible de vapor de la cámara de cocción.

COCINAR CON LA SONDA PARA ALIMENTOS

Con el horno se suministra una sonda para alimentos y temperaturas, que es un accesorio en forma de "aguja grande" acoplada a un mango que termina en un cable y una clavija. La sonda para alimentos conectada a los componentes electrónicos permite medir la temperatura del interior de la carne o de los alimentos que se están cocinando. Este accesorio permite simplificar el tratamiento de las diversas cocciones para quien no tiene una amplia experiencia en el sector, obteniendo un resultado constante en el tiempo. **La cocción finaliza cuando la temperatura del interior de los alimentos, medida por la sonda, alcanza el valor regulado en la pantalla.**

Cómo usar la sonda para alimentos.

Conecte la sonda para alimentos a su conector correspondiente, situado dentro del horno en la parte superior de la pared izquierda (vea la fig. A). Introduzca horizontalmente la aguja metálica de la sonda en el alimento que se va a cocinar, hasta el mango. La punta debería encontrarse cerca del centro del alimento, y no tocar huesos ni estar introducida en las partes grasas que pueda tener el alimento. Solo siguiendo estas instrucciones se obtendrá una medición correcta.
Encienda el horno, seleccione una función de cocción, programe la temperatura de la sonda para alimentos y programe la temperatura de la cámara de cocción.

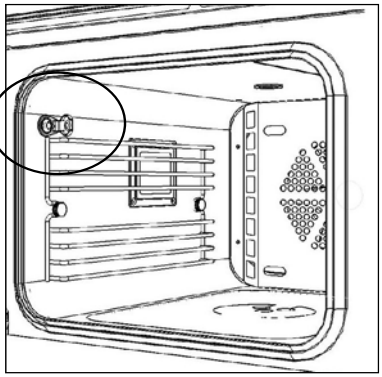


Fig. A

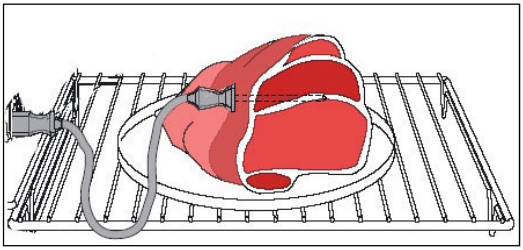


Fig. B

CÓMO MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA SONDA PARA ALIMENTOS

Pulse una de las dos teclas con símbolo − + (2) para modificar, con incrementos de+/- 1°C, la temperatura de la sonda para alimentos.
Temperatura máxima programable: 90°C
Temperatura mínima programable: 30°C
El valor de temperatura de la sonda para alimentos se muestra a la derecha del símbolo gráfico

Notas:

- La temperatura de la cámara debe ser mayor que temperatura de la sonda para alimentos. De lo contrario, la temperatura de la cámara mostrada parpadeará para indicar el error de programación.
- Si se usa la sonda para alimentos, no se puede programar un tiempo de cocción, y viceversa.

UTILIZACIÓN DE LA SONDA PARA ALIMENTOS COMO TERMÓMETRO

Pulsando simultáneamente las dos teclas − + (2), se puede leer, en la parte de la pantalla relativa a la temperatura, el valor medido por la sonda en ese preciso instante.
Temperaturas máxima y mínima medibles: 250°C- 20°C

CÓMO PROGRAMAR EL ENCENDIDO USANDO LA SONDA PARA ALIMENTOS

Conecte la sonda para alimentos a su conector correspondiente (vea la fig. A, pág. 63). Encienda el horno, seleccione una función de cocción y programe la temperatura de cocción deseada.

A continuación, pulse la tecla: ↓ (9) y seleccione la opción: INICIO DE COCCIÓN mediante la tecla ↵ (8)

Cuando vea el mensaje: PROGRAMACIÓNDE TIEMPO, utilice las teclas − + (3) para programar la hora de INICIO DE COCCIÓN prevista, dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos.

Confirme la programación con la tecla ↵ (8)

El horno se pone en modalidad de inicio retardado. Se activará automáticamente a la hora programada y se detendrá al final de la cocción, que coincide con el momento en el que la temperatura de los alimentos alcanza el valor fijado para la temperatura de la sonda.
Un claro mensaje "ENCENDIDO DEL HORNO PREVISTO EN .. .."
aparecerá a intervalos de 15 seg. para mostrar el tiempo restante antes del encendido.
De todos modos, se puede hacer aparecer en pantalla la información en cualquier momento, pulsando una de las dos teclas − + (3)

GUARDAR UN CICLO DECOCCIÓN

Los componentes electrónicos del horno le ofrecen la posibilidad de memorizar su propia configuración de cocción en áreas de memoria dispuestas a tal fin. Esta información puede recuperarse más tarde para cocinar con la misma configuración anterior, con lo que se obtienen resultados constantes y seguros.

Pueden archivarse en la memoria:

- **ciclo de cocción**
- **temperatura de la cámara de cocción**
- **temperatura de la sonda para alimentos**, o bien la **duración de la cocción**

No se pueden memorizar:

- hora de inicio de la cocción
- hora del final de la cocción.

CÓMO GUARDAR UN CICLO DE COCCIÓN

Tras encender el horno y una vez realizadas todas las programaciones de cocción necesarias, pulse la tecla:

(9) repetidas veces, hasta que aparezca el texto:GUARDAR CICLO DE COCCIÓN

Pulse la tecla: (8) para confirmar la decisión de guardar los datos.

Elija un registro de entre los 10 disponibles con la tecla de desplazamiento (9), o bien

Confirme el guardado de los datos en el CICLO COCCIÓN Nº con la tecla (8)
Una vez completado el guardado, el sistema responde con el mensaje " HECHO "

Notas:

- se aconseja anotar en un cuaderno el número asociado al ciclo de cocción memorizado, asignándolo al nombre del plato. Así se agilizará en un futuro el proceso de recuperar el ciclo que se desea usar para esta determinada cocción.
- Si el sistema no procesa el guardado con el mensaje: "HECHO", quiere decir que todos los registros disponibles de la memoria están ocupados. Para poder volver a guardar, se debe borrar al menos un registro. Vea el cap. Cómo borrar una receta personal, pág. 73.

Funciones del menú

- Recetas
- Configuración
- Salir

Recetas :. El sistema tiene en memoria una lista de tipos de platos (carne, pan/pizza, pescado, postres, púdines, recetas personales) que permiten, en función de la opción elegida, configurar rápidamente el horno (parámetros aconsejados) para obtener una cocción correcta.
En las páginas siguientes se indican los cuadros y los parámetros de los alimentos introducidos en la memoria.

Configuración: dentro de este menú se puede configurar una serie de parámetros que le permiten personalizar el horno según sus exigencias.
Vea la lista de la pág. 69.

CÓMO AÑADIR VAPOR ENLA MODALIDAD DE COCCIÓN POR AIRE CALIENTE+VAPOR

El ciclo de cocción por aire caliente+vapor permite al usuario añadir vapor en cualquier momento de la cocción. Así se aumenta o mantiene el nivel de humedad en el interior de la cámara de cocción, para obtener un plato más tierno.

Una vez seleccionado el ciclo y activado, se muestra el siguiente mensaje a intervalos regulares:

PULSAR ↵ PARA AÑADIR VAPOR

Pulsando la tecla ↵(8) se enciende el símbolo serigrafiado: , que señala la activación del generador de vapor.
Tras algunos instantes comenzará a fluir vapor hacia la cámara de cocción. Este es introducido en la cámara a intervalos constantes, con breves pausas entre ellos, y durante un periodo aproximado de 15 min., tras los cuales el generador de vapor y el indicador luminoso se apagan.
También puede desactivarse manualmente la introducción de vapor, mediante la misma tecla ↵(8).

El mensaje mostrado en pantalla PULSAR ↵ PARA INTERRUMPIR VAPOR precedido de una breve señal sonora recuerda esta posibilidad al usuario.

CÓMO MOVERSE POR ELINTERIOR DEL MENÚ

encienda el horno. Cuando vea el mensaje:

← → SELECCIONAR COCCIÓN ⇓ MENÚ

pulse la tecla: (9); se muestra la primera opción de la lista: "RECETAS"

Verá la estructura del menú:

pulse la tecla: (9) para mover el menú hacia abajo

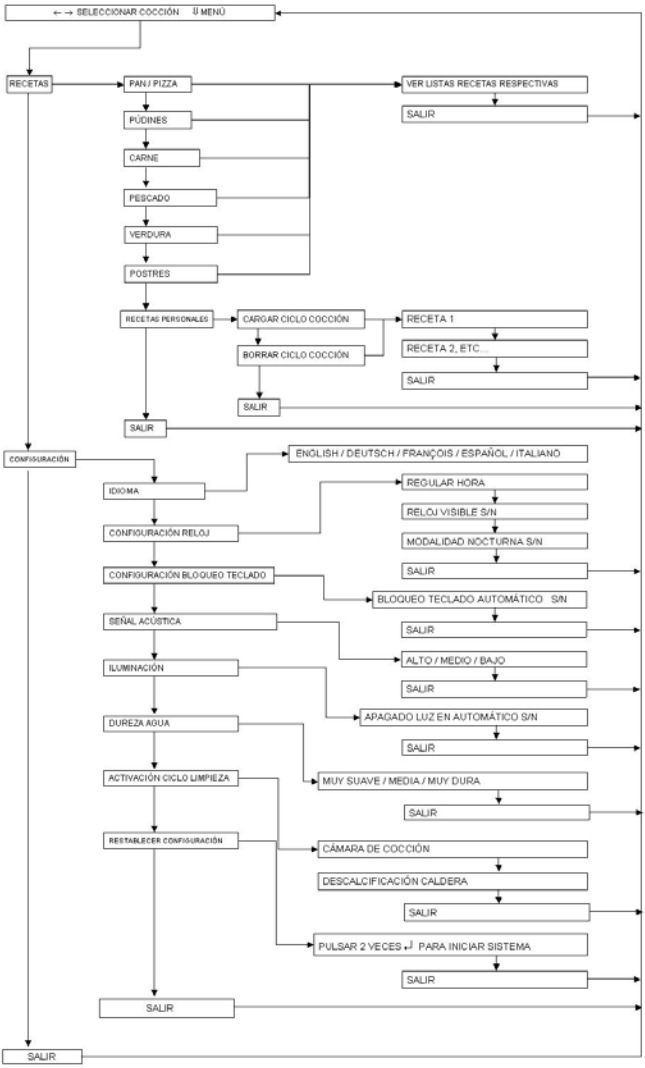
pulse la tecla: (9) para mover el menú hacia arriba.

pulse la tecla: (8) para seleccionar la opción visualizada

SALIR permite volver a la opción inicial mostrada cuando se enciende el horno.

Pulsando simultáneamente las teclas se puede volver a la opción anterior, un paso de cada vez. (función go back <<<)

DIAGRAMA PANORÁMICODE LA ESTRUCTURA DELMENÚ



Lista de recetas PAN/PIZZA

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
FOCACCIA SALADA	220		$00^{h}.25^{'}$	3	
PAN	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	

Lista de recetas de PÚDINES

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
CANELONES	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASAÑAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
PUDIN DE ESPÁRRAGOS	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
PUDIN DE PATATAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
PUDIN DE CALABACÍN	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
TARTA SALADA	200		$00^{h}.35'$	3	

Lista de recetas de CARNE

Las modalidades de cocción enumeradas han sido determinadas cocinando piezas de carne de 1 Kg aproximadamente.

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
PATA DE CERDO	90	70	04h.20'	3	
PATA DE NOVILLO	90	70	03h.50'	3	
PATA DE TERNERA	90	68	04h.00'	3	
ASADO DE CERDO	90	72	040h.30'	3	
LOMO DE CERDO	100	75	04h.00'	3	
ENTRECOT EN SU PUNTO	75	62	03h.20'	3	
ENTRECOT POCO HECHO	70	55	03h.20'	3	
FILETE DE NOVILLO EN SU PUNTO	75	62	03h.20'	3	
FILETE DE NOVILLO POCO HECHO	70	57	03h.30'	3	
REDONDO DE NOVILLO	80	65	03h.30'	3	
PECHUGA DE PAVO	90	70	03h.40'	3	
ROSBIF	80	62	03h.00'	3	
ROSBIF POCO HECHO	70	57	03h.30'	3	
PALETILLA DE NOVILLO	85	70	03h.30'	3	
PALETILLA DE TERNERA	90	72	04h.00'	3	

Lista de recetas de PESCADO

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
MEJILLONES Y ALMEJAS	100		*00h.30'*	3	
FILETE DE SOLLA	220		*00h.10'*	3	
FILETE DE GALLINETA	80		*00h.30'*	3	
GAMBAS Y CIGALAS	100		*00h.30'*	3	
TRUCHA	100		*00h.35'*	3	

Lista de recetas de VERDURAS

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
ESPÁRRAGOS	100		*00h.35'*	3	
BRÓCOLI	100		*00h.30'*	3	
ZANAHORIAS	100		*00h.35'*	3	
COLES DE BRUSELAS	100		*00h.35'*	3	
COLIFLOR	100		*00h.40'*	3	
PENCAS DE ACELGA	100		*00h.35'*	3	
HABAS	100		*00h.40'*	3	
HINOJOS	100		*00h.40'*	3	
PATATAS	100		*00h.50'*	3	
PIMIENTOS	100		*00h.25'*	3	
PUERROS	100		*00h.40'*	3	
ARROZ	100		*00h.35'*	3	
APIO	100		*00h.35'*	3	
ESPINACAS	100		*00h.20'*	3	
CALABACINES	100		*00h.30'*	3	

Tiempos de cocción determinados con plato de dimensiones medias.
Los tiempos de cocción pueden variar según las dimensiones del plato cocinado.

Lista de recetas de POSTRES

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
GALLETAS	150		$00^{h}.35^{'}$	3	
GALLETAS AL YOGUR	170		$00^{h}.15'$	3	
PLUM CAKE	170		$01^{h}.00^{'}$	3	
SOUFFLÉS	200		$00^{h}.35'$	3	
TARTA DE MANZANA	170		$01^{h}.00^{'}$	3	
TARTA CUATRO CUARTOS	170		$00^{h}.40^{'}$	3	

NOTA:
Los parámetros enumerados en los cuadros, temperatura y tiempo de duración pueden variarse para una cocción personalizada que le convenga. Pueden sobrescribirse los datos en memoria con los nuevos, mediante las siguientes instrucciones:

CÓMO PERSONALIZAR EL RECETARIO

Elija una opción de entre las de la lista y configure los datos según sus propias necesidades. Se recuerda que es posible cocinar por tiempo (duración de cocción) o bien con la sonda para alimentos.

Active la cocción y a continuación pulse la tecla (9) repetidas veces, hasta que aparezca el texto: GUARDAR CICLO DE COCCIÓN

Pulse la tecla: (8) para confirmar la memorización de la nueva configuración.
El sistema muestra el mensaje HECHO cuando se ha completado el guardado.

CÓMO CARGAR UNA RECETA PERSONAL

Elija menú y seleccione la opción de recetas con la tecla (8).

Deslice las opciones con la tecla (9) o con la tecla (9) hasta que aparezca el mensaje

RECETAS PERSONALES. Confirme la selección con la tecla (8)

Cuando vea el mensaje: CARGAR CICLO COCCIÓN pulse la tecla (8).
El sistema mostrará las recetas memorizadas.

Utilice la tecla (9) o la tecla (9) para seleccionar el ciclo de cocción deseado.

La confirmación se realiza con la tecla (8)

Nota: Si el área de memoria no contiene recetas personales memorizadas, el sistema responde con el mensaje SALIR.

CÓMO BORRAR UNA RECETA PERSONAL

Elija menú y seleccione la opción de recetas con la tecla (8).

Deslice las opciones con la tecla (9) o con la tecla (9) hasta que aparezca el mensaje

RECETAS PERSONALES. Confirme la selección con la tecla (8)

Utilice una de las dos teclas (9) para deslizar las opciones hasta ver el texto:
BORRAR CICLOS COCCIÓN

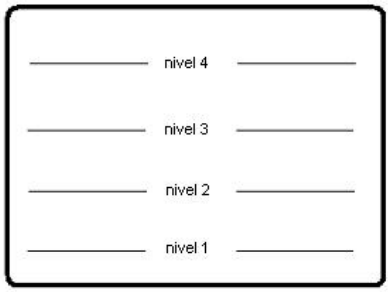
Pulse la tecla (8) para entrar en el submenú.
Seleccione el ciclo de cocción que se desea borrar, deslizando las opciones con una delas dos teclas (9), y confirme el borrado de la receta pulsando la tecla (8).
Una vez realizado el borrado, el sistema responde con el mensaje HECHO

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCINAR

- Todas las cocciones deben realizarse con la puerta cerrada.
  - Utilice siempre guantes o agarradores que no estén mojados o húmedos para sacar del horno los platos calientes.
- Utilice recipientes capaces de resistir temperaturas de 250°C o superiores.
- Al finalizar la fase de cocción o durante ella, tenga cuidado con la corriente de aire caliente que sale del horno en el momento de la apertura de la puerta.
- No apoye nunca los platos directamente en contacto con el fondo del horno. Utilice los accesorios correspondientes.

LOS ACCESORIOS

Los accesorios suministrados con el horno aumentan las posibilidades y las modalidades de cocción.
Los accesorios denominados bandeja y rejilla pueden colocarse sobre los diversos niveles de la guía deslizante situada dentro del horno. Esto permite establecer la altura (niveles) más apropiada en función de la cocción que se va a realizar. Vea la lista de recetas de la pág. 69.

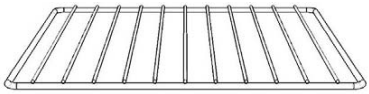


La bandeja

Bandeja de bordes realzados utilizada como superficie de apoyo de cualquier recipiente de cocción sobre un solo nivel y al baño María.
Contenedor de recogida de los jugos o posibles derrames de grasa durante la cocción; debe combinarse con la rejilla principal o con la bandeja perforada. Al cocinar platos grasos, se recomienda verter siempre un poco de agua en la bandeja para evitar que las grasas se quemen y produzcan malos olores o humo.
Superficie de apoyo para los alimentos (galletas, etc.)

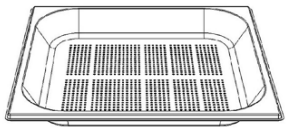
La rejilla

Se utiliza principalmente como superficie de apoyo.
Posición recomendada: niveles 2 / 3 / 4



Bandeja perforada

Utilizada principalmente para cocciones al vapor (verdura fresca o congelada, pescado).
Coloque la bandeja perforada en los niveles 2 ó 3 e introduzca inmediatamente la bandeja para recoger el líquido expulsado por los alimentos.



Sonda PARA ALIMENTOS

Vea el cap. COCINAR CON LA SONDA PARA ALIMENTOS, pág. 63
Nota:
Si se muestra la temperatura de la sonda de manera parpadeante con valor de 30°C, quiere decir que el plato seleccionado de entre los del recetario no posee un valor óptimo de temperatura de sonda. En este caso se aconseja desconectar la sonda para alimentos y cocinar en la modalidad predeterminada o bien programar un valor para la sonda más acorde a sus expectativas.

CÓMO PERSONALIZAR SU HORNO

encienda el horno. Cuando vea el mensaje:
← → SELECCIONAR COCCIÓN ⇓ MENÚ
pulse la tecla: ↓ (9); se muestra la primera opción de la lista: "RECETAS"
Vuelva a pulsar la tecla ↓ (9) y confirme la selección "CONFIGURACIÓN" con la tecla ↵ (8)

Desplácese por el interior del conjunto CONFIGURACIÓN según el criterio expuesto en el cap. cómo moverse por el interior del menú en la pág. 67.

Para cambiar el tipo de configuración, pulse una de las dos teclas − + (4)

Debe confirmarse la nueva configuración con la tecla "enter" ↵ (8).
Se muestra el mensaje "HECHO" como validación de la nueva selección.

Ayúdese del esquema ESTRUCTURA DEL MENÚ para la orientación de las opciones.

IDIOMA: permite configurar la visualización de los mensajes en el idioma que más le convenga.
Idiomas del menú:

- INGLÉS,
- ITALIANO,
- ALEMÁN,
- FRANCÉS,
- ESPAÑOL,

Use las teclas − + (4). para deslizar las opciones de la lista y la tecla ↵ (8) para confirmar el idioma que prefiera.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
Desplácese por este conjunto y seleccione la opción que desea personalizar con los criterios ya expuestos. Vea el cap. cómo moverse por el interior del menú de la pág. 67.
Los parámetros variables se muestran de manera parpadeante y se pueden modificar utilizando las teclas − + (4).

- **REGULAR HORA**
  permite configurar la hora actual.
  Para acelerar el movimiento, mantenga pulsada una de las dos teclas indicadas previamente.

- **RELOJ MOSTRADO**
  Si se selecciona NO, no se muestra la hora actual cuando el horno está apagado.

- **MODALIDAD NOCTURNA**

Configuración base = NO
Si se cambia la configuración a SÍ, cuando el horno está apagado, durante la franja horaria 22:00 06:59:59, las cifras del reloj se muestran con una intensidad luminosa baja. Durante el resto del día, la intensidad vuelve a ser la máxima para una mejor visualización en caso de deslumbramiento.

CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO DEL TECLADO:

Esta opción permite elegir la modalidad de activación del bloqueo del teclado entre manual o automático. Se recomienda elegir la modalidad automática (SÍ), sobre todo cuando haya niños presentes.

BLOQUEO AUTOMÁTICO DEL TECLADO SÍ
Las teclas se bloquean automáticamente tras 1 minuto de inactividad del teclado.

BLOQUEO AUTOMÁTICO DELTECLADO NO
El bloqueo del teclado de activa pulsando simultáneamente el botón del extremo de la izquierda y el botón del extremo de la derecha

En ambos casos, cuando se activa el bloqueo del teclado, en la pantalla se muestra el mensaje BLOQUEO DE TECLADO ACTIVADO seguido del símbolo de la llave si el horno está apagado, para recordar que la función está activa.

Si el bloqueo del teclado se activa manual o automáticamente durante una cocción, tras el mensaje: "BLOQUEO DE TECLADO ACTIVADO", vuelve a mostrarse en pantalla la información de la cocción. En caso de que se intenten efectuar nuevas configuraciones, presionando una tecla cualquiera el sistema responde con un mensaje que recuerda la necesidad de desactivar antes la protección.
Vea el cap. siguiente

CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO

Si se muestra en la pantalla el símbolo de la llave o si aparece el mensaje:
⇓ DESBLOQUEAR TECLADO ⇓ (*Las dos flechas a los lados orientadas hacia abajo recuerdan la combinación de las teclas*)

Pulse simultáneamente el botón del extremo de la izquierda y el botón del extremo de la derecha
El mensaje: BLOQUEO DE TECLADO NO HABILITADO confirma el restablecimiento de las funciones normales de los controles del aparato.

PARICULARIDADES DELBLOQUEO DEL TECLADO

la tecla permite encender o apagar la luz de la cámara de cocción, independientemente del estado del horno.

la tecla permite apagar el horno.

SEÑAL ACÚSTICA

Permite ajustar, eligiendo entre 3 niveles (bajo, medio o alto), la intensidad de la señal acústica emitida durante un estado de aviso. Configuración por defecto: MEDIO

ILUMINACIÓN

Permite elegir el criterio de apagado de la luz una vez encendida.
Elija NO para la opción APAGADO DE LUZ EN AUTOMÁTICO si desea la modalidad manual.

Una vez encendida la luz, para apagarla es necesario volver a pulsar la tecl .

La función automática (SÍ)permite al aparato apagar automáticamente la luz tras 5 minutos desde su encendido.

DUREZA DEL AGUA

La dureza del agua expresa principalmente la cantidad de sales de calcio y magnesio contenida en el agua. La dureza se expresa generalmente en grados franceses (°fH)
El horno está dotado de un sistema automático que determina el momento oportuno para realizar un ciclo de descalcificación de la caldera.
Se recuerda que es recomendable usar agua destilada para limitar la formación de cal.
Existen tres campos de regulación de la dureza del agua

Cuadro de equivalencia de grados franceses (°fH) / grados alemanes (°dH)

DUREZA DEL AGUA °fH	DUREZA DEL AGUA °dH
16-35° fH AGUA MEDIA	0-8° dH AGUA MEDIA
0-15° fH AGUA MUY SUAVE	9-20° dH AGUA MUY SUAVE
36-50° fH AGUA MUY DURA	21-28° dH AGUA MUY DURA

Por defecto, el sistema está configurado en el valor medio (línea 1 del cuadro).
Para cambiar la configuración vea la pág. 68, seleccione la dureza del agua, pulse la tecla de confirmación (8) para entrar en las opciones y a continuación use una de las dos teclas (4)

Una vez realizada la selección, confírmela con la tecla (8)

Vea también el párrafo: DESCALCIFICACIÓN DE LA CALDERA, pág. 78.

ACTIVACIÓN DEL CICLO DE LIMPIEZA

Opciones del menú:
CÁMARA DE COCCIÓN
DESCALCIFICACIÓN DE LA CALDERA

CÁMARA DE COCCIÓN

Su finalidad es facilitar la eliminación de posibles residuos de alimentos, grasas, etctras una cocción. El horno suministra una cierta cantidad de vapor a la cámara de cocción durante un periodo de tiempo determinado (10 min.).

Active el ciclo de limpieza de la cámara de cocción con la tecla (8) y siga las indicaciones mostradas en la pantalla.

Cuando se señale el final del ciclo con el mensaje:
CICLO DE LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN ACABADO, USAR UN PAÑO PARA ELIMINAR LA SUCIEDAD

para efectuar la limpieza, use un paño o una esponja suave (no abrasiva), humedecida con agua. No use sustancias o líquidos corrosivos; no utilice utensilios de hierro o puntiagudos.

DESCALCIFICACIÓN DE LA CALDERA

Ciclo de lavado especial, idóneo para la eliminación de la cal del interior de la caldera. Dependiendo de la dureza del agua, en el interior de la caldera o generador de vapor se forma una cierta cantidad de cal, que será mayor cuanto más dura sea el agua. Vea el párr..**DUREZA AGUA**, pág. 77.

Se aconseja realizar la descalcificación en cuanto se muestre la advertencia: CICLO DE LIMPIEZA DE CALDERA ACONSEJADO

ATENCIÓN: EL CICLO TIENE UNA DURACIÓN FIJA DE 12 HORAS. SE ACONSEJA EFECTUARLO DURANTE LA NOCHE.

Descalcificante apto:

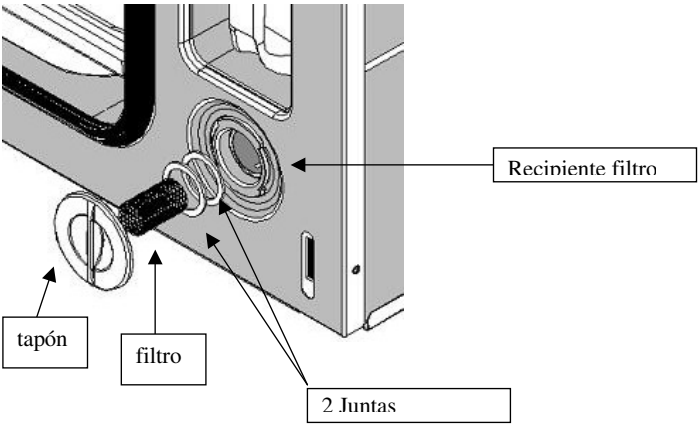
Se aconseja usar ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATO, disponible en cualquier farmacia. Aténgase a los consejos sobre seguridad y dosificación. No use vinagre ni productos basados en el vinagre.

INSTRUCCIONES para el proceso de descalcificación de la caldera:

Dosificación : llene de agua el jarro hasta la marca de 0,6 L. y añada al agua 5 cucharadas pequeñas (cucharilla de café) de ácido cítrico monohidrato; a continuación disuelva la sal.
Introduzca el jarro en su compartimento y ponga en marcha el proceso de descalcificación con la tecla ↵(8).
El aparato mostrará el tiempo restante para el final del proceso de descalcificación.
Una vez finalizado, se realizará un proceso de limpieza y aclarado de la caldera. Vea el pár. "Lavado de la caldera".

Lavado de la caldera

Al finalizar, el sistema realizar un ciclo de lavado de la caldera y transvasa el agua sucia al jarro.
Así pues, será necesario asistir al aparato, que le guiará paso a paso durante las operaciones que se deben efectuar.
En resumen, las operaciones necesarias serán vaciar el contenido del jarro, aclararlo y volver a llenarlo con agua limpia. Esta serie de operaciones debe llevarse a cabo un par de veces.
Del recipiente del filtro pueden salir gotas de agua. Seque y limpie con un paño o esponja.
Tenga cuidado con las juntas blancas: asegúrese de que se encuentran en la parte interior del recipiente del filtro. De lo contrario, colóquelas correctamente según se muestra en las siguientes imágenes.



RESTABLECER CONFIGURACIÓN

Esta función sirve para reiniciar el sistema en caso de problemas.
Atención: se devolverán todas las variables del sistema a su estado original y se borrarán las recetas personales que haya.

Seleccione la opción: "RESTABLECER CONFIGURACIÓN" con la tecla ↵(8) y siga las instrucciones mostradas en la pantalla.

MODALIDAD DE HORNO APAGADO

Se desactivan todos los elementos de calentamiento, incluidos el ventilador del interior de la cámara de cocción y la luz.
El ventilador de enfriamiento y el ventilador situado en el interior de la cámara de cocción se desactivan algunos minutos después del apagado del horno, para permitir un enfriamiento rápido de este. (tiempo máximo de enfriamiento 20 min.)

El teclado está desactivado con las excepciones de la tecla de encendido

y las teclas de la función CRONÓMETRO DE COCCIÓN. (véa la pag. 62)

MODALIDAD DE COCCIÓN TERMINADA

La unidad de control activa una señal acústica y desactiva todos los elementos de calentamiento, incluidos el ventilador del interior de la cámara de cocción y la luz.
En la pantalla se muestra el mensaje: COCCIÓN TERMINADA

- Pulse una tecla cualquiera para cancelar la señal y el mensaje de aviso y devolver el sistema a las condiciones de encendido.
- O bien pulse la tecla On/Off para apagar el horno. (vea la modalidad de horno apagado)
- De otro modo, tras **5** minutos, el horno se pondrá en modalidad de horno apagado.

CÓMO ACTUAR EN CASODE UNA ANOMALÍA

PROBLEMA	*SOLUCIÓN*
El horno no funciona	Compruebe si el interruptor omnipolar o los posibles interruptores diferenciales (salvavidas)de la instalación eléctrica están desactivados. En caso de avería en la instalación eléctrica, consulte con un electricista cualificado. Si aun tras la reactivación del interruptor omnipolar y/o diferencial el horno no se pusiese en funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.
La luz situada en el interior de la cámara de cocción no se enciende	Vea las instrucciones para cambiar la bombilla del horno en la pág. 84.
En la pantalla aparece Err asociado a un número	Esta combinación indica una avería. Vea el cuadro de códigos de error de la pág. 82.
El sistema requiere la regulación de la hora	Probable interrupción de la red eléctrica (apagón). Ajuste la hora actual. Vea la pág. 57 o bien la pág. 75.
La evacuación del agua de la caldera se produce mucho tiempo después de terminar el proceso de cocción.	Por motivos de seguridad, el agua de la caldera se evacúa solo cuando su temperatura desciende de 90°C. El tiempo necesario para su enfriamiento es el tiempo de pausa antes del inicio de la evacuación. (puede durar hasta 20 min.) Durante este periodo intermedio se permite iniciar otra cocción.
Durante el funcionamiento sale vapor del horno	Compruebe si la puerta está correctamente cerrada Compruebe si la junta está dañada, por ejemplo con grietas. En este último caso, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.
Durante el funcionamiento sin sondapara alimentos, el sistema muestra una temperatura de la sonda.	Compruebe la estanqueidad del tapón de cobertura del conector de la sonda situado dentro de la cámara de cocción. Si el tapón no está estable, debe sustituirse. Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.

CÓMO ACTUAR EN CASO DE APAGÓN

- En el caso de una interrupción del suministro eléctrico, cuando este se restablezca podría ser necesario reajustar la hora actual.
- No se perderán la configuración o las recetas memorizadas.
- Si se produjese la interrupción del suministro eléctrico durante una cocción, esta no podrá continuar.
- Si antes del corte de la energía eléctrica se estaba realizando un proceso de descalcificación o limpieza de la caldera, este será cancelado. Cuando se restablezca la energía eléctrica será necesario vaciar la solución de agua y ácido cítrico monohidrato contenida en la caldera. Siga las instrucciones mostradas en la pantalla del aparato. Vea el párrLavado de la caldera, pág 37

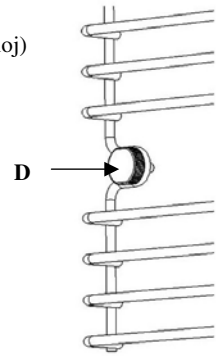
Tabla de Códigos de Error

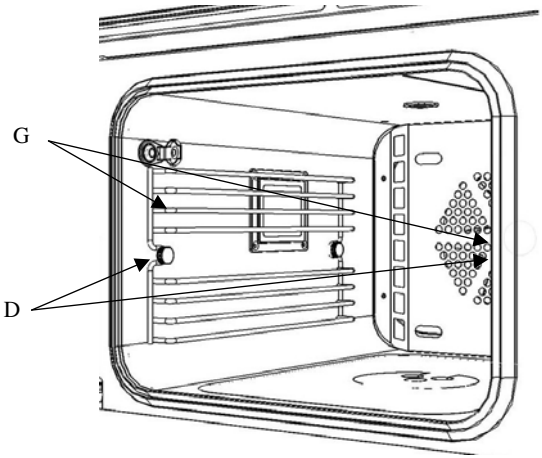
El sistema electrónico realiza constantemente una serie de pruebas de diagnóstico. Si algún parámetro no es correcto, la unidad de control desactiva las funciones y muestra un código de error (Err seguido de tres cifras); se apagan todos los elementos de calentamiento, incluido el ventilador del interior de la cámara de cocción. El ventilador de enfriamiento permanece encendido.
Tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código de error.

Código de Error	Causa	SOLUCIÓN
Err 001	Temperatura excesiva en la CALDERA Las causas de esta alarma son: La bomba de llenado no transvasa el agua desde el jarro a la caldera. Las causas pueden ser: a - jarro sin agua b - pérdida en el circuito hidráulico c - bomba averiada d - avería electrónica en el circuito de potencia (relé o control de este)	Compruebe la presencia de agua en el jarro Apague y vuelva a encender el horno. Si la avería persiste, tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 002	Alarma de la protección de la caldera Como prevención, el sistema corta la alimentación al relé GEN. y por tanto a todas las cargas conectadas a él. - Sustituya la tarjeta de potencia	Tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 003	Temperatura excesiva de la tarjeta de potencia; valor de umbral fijado >=85°	Compruebe si el horno está encajado en el mueble según las instrucciones indicadas en este libreto. Compruebe si el ventilador tangencial funciona. Si la avería persiste, tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 004	Sensor de la cámara de cocción PT1000 Causa: interrupción o cortocircuito de sensor o cables - Sustituya el PT1000	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 005	Sonda para alimentos Causa: interrupción o cortocircuito de sensor o cables - Compruebe las conexiones eléctricas - Sustituya la sonda para alimentos	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 006	Avería en el termopar de la caldera. Causa: circuito abierto o corto a masa - Sustituya la CALDERA	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 007	Avería en el termopar con presencia de vapor en la cámara de cocción. Causa: circuito abierto o corto a masa - Sustituya el termopar 1	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 008	Temperatura excesiva en la cámara de cocción - Sustituya la tarjeta de potencia	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 009	Avería en el sensor ntc de la tarjeta de potencia. Causa: circuito abierto o corto - Sustituya la tarjeta de potencia	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.

CÓMO DESMONTAR LAS REJILLAS LATERALES

1. Desenrosque (girando en sentido contrario al de las agujas del reloj) las tuercas grafiladas (D) anteriores
2. Extraiga las rejillas laterales, una de cada vez (G)





CÓMO VOLVER A MONTARLAS REJILLAS LATERALES

Introduzca las rejillas de apoyo, una de cada vez. (G)
Ponga atención al indicador ondulado de la rejilla. Sobre este debe acoplarse la tuerca grafilada situada en el fondo de la cámara de cocción.
Enrosque las tuercas grafiladas (D)

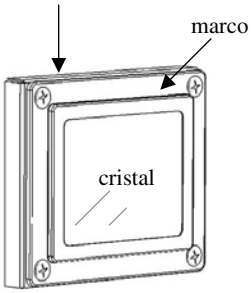
CÓMO CAMBIAR LA BOMBILLA DEL HORNO

Desconecte el aparato de la red eléctrica o ponga en estado OFF el interruptor omnipolar.
Compruebe si el horno está a temperatura ambiente; de lo contrario espere a que se enfríe.
La lámpara del horno debe tener las siguientes características:

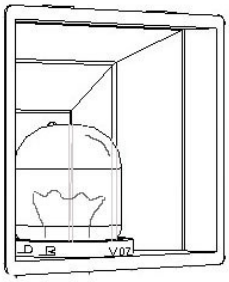
- tensión de alimentación 220-240 V (50/60Hz)
- potencia 25 W.
- Conexión típica: E-14
- Temperatura máxima de funcionamiento 300°C

Instrucciones para la sustitución:

1. desenrosque la tuerca grafilada de la rejilla de apoyo lateral de la izquierda (vea la pág. anterior).
2. extraiga la rejilla de apoyo
3. desenrosque los 4 tornillos de estrella situados en las esquinas del soporte del cristal (vea las imágenes al lado)



4. ponga el marco con cristal y la junta, colocadas para proteger la lámpara, sobre una superficie de apoyo.



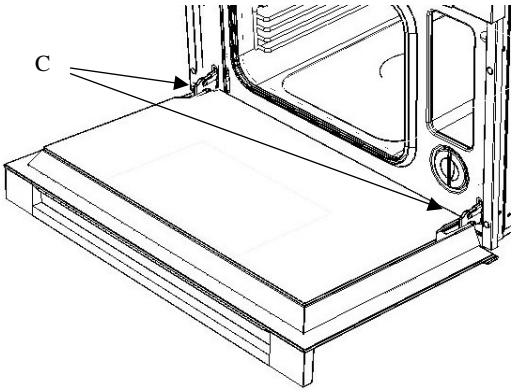
5. desenrosque la bombilla averiada
6. introduzca y enrosque la nueva bombilla
7. vuelva a montar el marco con cristal y la junta
8. enrosque los 4 tornillos
9. vuelva a montar la rejilla lateral
10. enrosque la tuerca grafilada de la rejilla lateral
11. restablezca la corriente eléctrica

CÓMO CAMBIAR LA JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

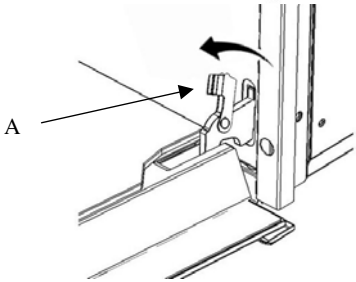
Si la junta situada alrededor del compartimento de cocción está agrietada, debe sustituirse.
Por motivos de seguridad, la junta debe ser cambiada por un técnico de un Centro de Asistencia Autorizado.

CÓMO DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO

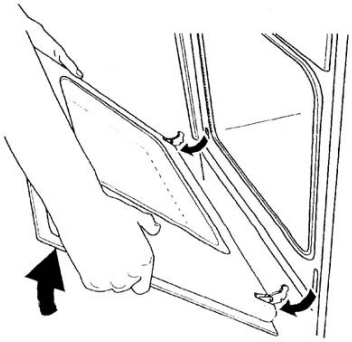
1. Abra completamente la puerta del horno
2. Identifique las bisagras (C) (vea las imágenes al lado):



3. Vuelque hacia atrás las bridas (A) de las dos bisagras (C)

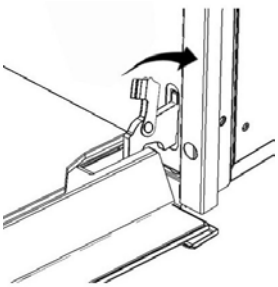


4. Sujete firmemente la puerta por los dos extremos laterales y ciérrela lentamente hasta la mitad de su recorrido; las bridas (A) se engancharán a la puerta del aparato.
5. Levante la puerta hacia arriba.
6. Extraiga la puerta, rotándola sobre el eje transversal de manera que la parte inferior descienda y la parte superior ascienda. Las dos bridas deben salir de sus alojamientos. Vea la imagen abajo.



CÓMO VOLVER A MONTARLA PUERTA DEL HORNO

1. Introduzca las dos bridas en las aberturas correspondientes, manteniendo la puerta entornada.
2. Abra completamente la puerta
3. Vuelque hacia adelante las dos bisagras (C).



PARTICULARIDADES DEL HORNO:

Teclado Touch-Control

es un tipo especial de teclado sensible al tacto. Cuando se desea dar una orden al horno, basta con iejercer una ligera presión sobre el punto del teclado en el que está el símbolo serigrafiado correspondiente a la orden.

inactividad de los controles del teclado

Si no se confirma la activación del ciclo de cocción u otra opción, después de 5 minutos el horno se apaga automáticamente.

Señal "Beep"

Se emite una señal acústica cada vez que se pulsa una tecla.

Ventilador de enfriamiento

Para un correcto funcionamiento y para reducir la temperatura de las superficies externas del horno, este esta dotado de un ventilador de enfriamiento.
Durante la cocción, el ventilador está siempre activo y se puede oír un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

Coloración dorada de la cámara de cocción

Durante el uso del horno, tras un cierto periodo, la cámara de cocción adquiere una coloración dorada. Esta coloración, debida a propiedades naturales del acero inoxidable, no influye en lo más mínimo sobre las características de cocción.

AVISOS DEL SISTEMA:

Significado de algunos mensajes de aviso

COMPROBAR PRESENCIA DE AGUA EN EL JARRO

Generalmente, 1L. de agua en el jarro es suficiente para un proceso de cocción al vapor; sin embargo, podría mostrarse este mensaje por dos motivos:

- No queda agua en el jarro
- Jarro no introducido completamente en su alojamiento

En ambos casos, abra la puerta del horno, teniendo cuidado con la posible salida de vapor.

- Si es necesario, añada como máximo 1L de agua destilada o potable. (Nota: no llene NUNCA el jarro del todo, ya que el agua bombeada desde el generador de vapor hacia el jarro al final del ciclo podría desbordarse del recipiente)
- Introduzca el jarro en su alojamiento correspondiente.
- Empuje el jarro hasta el fondo, para garantizar una perfecta estanqueidad entre el tubito del jarro y el circuito hidráulico situado en el interior del horno.

INTRODUCIR EL JARRO

Este mensaje se muestra cuando el sistema debe realizar la evacuación del agua contenida en la caldera y el jarro no se encuentra en su alojamiento.

CONECTAR SONDA ALIMENTOS

Se muestra al seleccionar el ciclo de cocción a baja temperatura o una receta personalizada que requiere el uso de la sonda para alimentos, y solamente si esta no está conectada al conector correspondiente.

DESCONECTAR SONDA ALIMENTOS

Mensaje mostrado si la configuración de la receta seleccionada no requiere la sonda para alimentos, y solamente si esta está conectada.

CERRAR LA PUERTA

Este mensaje se muestra para indicar que el proceso seleccionado o en curso previamente se iniciará solo cuando se cierre la puerta.
La condición de puerta abierta implicala interrupción de un proceso de cocción o ciclos con suministro de vapor.

VACIADO DE LA CALDERA

ESPERE...

Esta indicación sirve para asegurar al usuario que determinados procesos están activos, controlados y gestionados automáticamente por el sistema, incluso con el horno apagado. Ej.: ciclos de lavado de la caldera.
Se mostrarán otras indicaciones al final del proceso, o bien se apagará automáticamente el horno.

ELIMINACIÓN

Embalaje

- Las partes que componen el embalaje del horno (cartón, poliestirenoEPS, sobres de plástico PE) deben desecharse respetando el medio ambiente usando los métodos adecuados de separación de residuos.

Horno:

- Desconecte el horno de la toma de corriente en caso de instalaciones fijas; acuda a un electricista autorizado para solicitar una desinstalación.
- Antes de proceder al desguace del aparato, inutilícelo cortando el cable de alimentación.

Este aparato está marcado según las disposiciones de la Directiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose de que el producto sea eliminado de manera idónea, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas que una eliminación inadecuada del mismo podría causar en el ambiente y en la salud.

La presencia del símbolo en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe ser entregado en un punto de recogida idóneo para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo según las normativas locales para la eliminación de residuos.
Si necesita más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local correspondiente, con el servicio de recogida de desechos domésticos o con el establecimiento comercial en el que ha adquirido el producto.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE

Si no logra identificar la causa del funcionamiento defectuoso: apague el aparato (sin maltratarlo) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.

NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde puedo encontrarlo?
Es importante que comunique al Servicio de Asistencia el código del producto y su número de serie (un código de 16 caracteres que comienza con el número); se encuentra en el certificado de garantía o en la placa de datos colocada en el aparato.
Esto evitará que los técnicos hagan viajes en vano y, lo que es más importante, se ahorrarán los costes de intervención relativos.

Índice e sumário

APRESENTAÇÃO **91**
DESCRIÇÃO DO FORNO **91**
AVISOS **92**
INSTALAÇÃO **94**
Ligação à rede eléctrica 94
substituição do cabo de alimentação: 94
Régua de bornes 94
Preparação do forno e primeira utilização 95
LIMPEZA E MANUTENÇÃO FORNO E ACESSÓRIOS **95**
INSTRUÇÕES PARA UMA INSTALAÇÃO CORRECTA NO MÓVEL **96**
DADOS TÉCNICOS **96**
Medidas do forno 97
DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS **98**
DESCRIÇÃO PAINEL de COMANDO 99
Descrição das teclas 99
PRIMEIRO FUNCIONAMENTO **100**
COMO ACENDER O FORNO **100**
COMO DESLIGAR O FORNO **100**
CICLOS DISPONÍVEIS DE COZEDURA: **101**
COMO SELECCIONAR UMA FUNÇÃO DE COZEDURA **102**
USO DE UMA FUNÇÃO DE COZEDURA QUE PREVÊ VAPOR **102**
USO DE UMA FUNÇÃO DE COZEDURA QUE NÃO PREVÊ VAPOR **102**
COMO ALTERAR A TEMPERATURA DA CÂMARA DE COZEDURA **103**
COMO ACTIVAR A COZEDURA **103**
COMO USAR A FUNÇÃO DESPERTADOR **103**
COMO VISUALIZAR OU ALTERAR O ESTADO DE FUNÇÃO DESPERTADOR **104**
Como restaurar a função despertador 104
COMO PROGRAMAR O FORNO **104**
COMO CONFIGURAR OU ALTERAR UM TEMPO DE COZEDURA **104**
COMO ANULAR UM TEMPO DE COZEDURA **104**
COMO PROGRAMAR A LIGAÇÃO E O DESLIGAMENTO DO FORNO **105**
COMO ANULAR UM PROGRAMA DE LIGA/DESLIGA FORNO **105**
MODALIDADE COZEDURA TERMINADA **105**
COZINHAR COM A SONDA ALIMENTO **106**
Como usar a sonda alimento 106
COMO ALTERAR A TEMPERATURA DA SONDA ALIMENTO **107**
UTILIZAÇÃO DA SONDA ALIMENTO COMO TERMÓMETRO **107**
COMO PROGRAMAR A LIGAÇÃO DO FORNO USANDO A SONDA ALIMENTO **107**
GRAVAR UM CICLO DE COZEDURA **108**
COMO GRAVAR UM CICLO DE COZEDURA **108**
COMO ADUZIR VAPOR NA MODALIDADE DE COZEDURA AR QUENTE+VAPOR 109
COMO MOVIMENTAR-SE DENTRO DO MENU **110**
FLOW-CHART PANORÂMICO ESTRUTURA MENU **111**
Lista de receitas PÃO/PIZZA 112
Lista das receitas DESENFORMADOS 112
Lista de receitas CARNE 113
Lista de receitas PEIXE 114
Lista de receitas VERDURAS 114
Lista de receitas DOCES 115

COMO PERSONALIZAR A LISTA DE RECEITAS **115**
COMO CARREGAR UMA RECEITA PESSOAL **115**
COMO APAGAR UMA RECEITA PESSOAL **116**
CONSELHOS PRÁTICOS PARA COZINHAR **116**
OS ACESSÓRIOS **116**
A pingadeira 116
A grelha 116
Pingadeira perfurada 116
Sonda ALIMENTO 117
COMO PERSONALIZAR O PRÓPRIO FORNO **117**
CONFIGURAÇÃO RELÓGIO **117**
CONFIGURAÇÃO BLOQUEIO TECLADO: **118**
COMO DESINSERIR O BLOQUEIO TECLADO **118**
PARTICULARIDADE DO BLOQUEIO TECLADO **119**
SINAL ACÚSTICO **120**
ILUMINAÇÃO **120**
DUREZA ÁGUA **120**
ACTIVAÇÃO CICLO LIMPEZA **121**
CÂMARA COZEDURA 121
DESCALCIFICAÇÃO BOILER 121
Descalcificante apropriado: 121
INSTRUÇÕES processo de descalcificação boiler: 122
Lavagem do boiler 122
RESTABELECIMENTO CONFIGURAÇÕES **122**
MODALIDADE FORNO APAGADO **123**
MODALIDADE COZEDURA TERMINADA **123**
COMO PROCEDER NO CASO DE UMA ANOMALIA **124**
COMO COMPORTAR-SE NO CASO DE UM BLACK OUT **124**
TABELA CÓDIGOS DE ERRO **125**
COMO DESMONTAR AS GRELHAS LATERAIS **126**
COMO REMONTAR AS GRELHAS LATERAIS **126**
COMO TROCAR A LÂMPADA DO FORNO **127**
Instruções para a substituição: 127
COMO TROCAR A GUARNIÇÃO DA CÂMARA DE COZEDURA **127**
COMO DESMONTAR A PORTA DO FORNO **128**
COMO REMONTAR A PORTA DO FORNO **129**
CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS DO FORNO **129**
Teclado Touch-Control 129
inactividade comandos teclado 129
Sinal 'Beep' 129
Ventilador de resfriamento 129
Coloração dourada da câmara de cozedura 129
AVISOS DO SISTEMA: **130**
VERIFIQUE A PRESENÇA DE ÁGUA NA JARRA 130
INTRODUZIR A JARRA 130
LIGAR SONDA COMIDA 130
DESPRENDER SONDA ALIMENTO 130
FECHAR A PORTA 130
ESVAZIAMENTO BOILER 130
ESPERAR… 130
ELIMINAÇÃO **131**
Embalagem 131
Forno: 131

DESCRIÇÃO DO FORNO

Forno combinado idóneo à cozedura de alimentos dentro de moradias comuns com finalidade não profissional que junta, num só produto, a cozedura tradicional às vantagens do vapor, com resultados excelentes para cada prato da carne, ao peixe, às verduras, aos doces, e mantendo ao mesmo tempo o gosto, o frescor, aromas e, sobretudo, as propriedades nutritivas dos alimentos. Não idóneo para outros fins.
Instale e utilize o aparelho em ambientes com temperaturas não inferiores a 5°C.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Este aparelho, nas partes que entrarão em contacto com substâncias alimentares, é conforme à prescrição da directiva CEE 89/109 e ao Decreto-lei de regulamentação N° 108 de 25/01/92.
Aparelho conforme às Directivas Europeias 73/23/CEE e 89/336/CEE, substituídas respectivamente por 2006/95/CE e 204/108/CE, e sucessivas alterações.

AVISOS

- O aparelho é previsto para ser usado por adultos que conheçam as presentes instruções de uso.
- Assegure-se que o cabo de ligação dos aparelhos eléctricos não seja esmagado na porta do forno: o isolamento eléctrico poderia ser danificado.
- Quando o cabo de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência clientes para evitar situações de perigo.
- Este aparelho não foi fabricado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem conhecimento e experiência, a não ser que as mesmas estejam sob vigilância ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Durante o uso as partes acessíveis do forno podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças à distância até a aparelhagem ficar fria.
- **No momento da abertura da porta do forno, durante a fase de cozedura ou no fim da mesma, preste atenção no fluxo de ar quente e porventura o vapor que sair da câmara de cozedura. Afaste-se na lateral ou recue de um passo.**
- Recomenda-se de utilizar água destilada com a finalidade de limitar a formação de calcário
- Instale e utilize o aparelho em ambientes com temperaturas **não inferiores a 5°C**
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Antes de fechar a porta do forno assegure-se que na câmara de cozedura não existam corpos estranhos ou animais domésticos.
- Na câmara de cozedura não se deve guardar objectos inflamáveis ou que sejam sensíveis à temperatura, como por ex. detergentes, spray, recipientes a vácuo, latarias, etc. perigo de incêndio / explosão.
- Guarde com cuidado este manual e num lugar fácil para ser consultado todas as vezes que for necessário. No caso de venda ou cessão do aparelho a terceiros, não esqueça de anexar o presente manual ao aparelho.
- Tão logo for detectado um problema de funcionamento, o forno deve ser desligado da rede eléctrica.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. É perigoso aquecer o óleo na câmara de cozedura para cozinhar a carne e deve ser evitado. Nunca tente apagar com água o óleo ou gordura que estiverem a arder (perigo de explosão); abafar as chamas com panos molhados.
- A grelha, as chapas e os recipientes de cozedura tornam-se muito quentes, para introduzir as mesmas ou extraí-las use luvas de protecção ou panos para panelas, não molhados ou húmidos.

- Durante o uso e a limpeza do forno prestar atenção para não colocar os dedos nas dobradiças da porta e na própria porta, para evitar esmagamentos ou feridas. Preste atenção a isto sobretudo na presença de crianças.
- Deixe a porta do forno aberta somente na posição apoiada.
- Se a porta estiver aberta há perigo de tropeçar ou de esmagamento dos dedos.
- Não sente e não se apoie na porta do forno e não utilize a mesma como superfície de trabalho.
- Para a manutenção, a movimentação, a instalação e a limpeza do aparelho, use meios de prevenção e protecção apropriados (luvas, etc.).
- O levantamento e a movimentação de aparelhos com peso >25kg ou com medidas que não permitem ser agarrados com facilidade deve ser efectuado com o uso de meios idóneos ou com a intervenção de duas pessoas a fim de evitar riscos ou dificuldades.
- Qualquer tipo de intervenção deve ser efectuada com o aparelho electricamente desligado. Não é permitido realizar alterações, violações ou tentativas de reparação, em particular com o uso de ferramentas (chave de fenda, etc..), internamente ou externamente ao aparelho. As reparações, especialmente aquelas das partes eléctricas, podem ser feitas exclusivamente por pessoal especializado. As reparações não apropriadas podem provocar graves acidentes, danificar o aparelho e o equipamento e provocar interferências no funcionamento.
- Nos aparelhos reparados pelos centros de assistência devem ser feitos os ensaios de rotina, em particular o ensaio de continuidade do circuito de terra.
- Utilize somente a sonda de temperatura do alimento incluída entre os acessórios do forno. Eventualmente no caso de extravio ou quebra da sonda de alimento dirija-se ao centro de assistência autorizado.

- O fabricante exime-se de todas as responsabilidades por danos às pessoas e aos objectos, devidos a uma má ou imprópria manutenção do aparelho.
- O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade se as normas de protecção contra acidentes não forem respeitadas.
- O fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos alterações consideradas necessárias e úteis sem nenhum aviso prévio.

INSTALAÇÃO

Após ter retirado a aparelhagem da embalagem, verifique que o produto e o cabo de alimentação NÃO estejam danificados.
Caso contrário, contacte o revendedor antes de colocar o aparelho em funcionamento.
Não levante o produto pela maçaneta da porta.
As partes da embalagem (p. ex. folhas, isopor) podem ser perigosas para as crianças (perigo de sufocamento).
Deixe as partes da embalagem fora do alcance das crianças.

O produto deve ser instalado e ligado à rede eléctrica, correctamente, seguindo as indicações do Fabricante e somente por **PESSOAL QUALIFICADO**.
Antes de qualquer intervenção é necessário verificar se o aparelho consta **DESLIGADO** da rede eléctrica.

Ligação à rede eléctrica

- Verifique que a voltagem corresponde àquela indicada na placa de sinalização visível abrindo a portado do forno.
- Verifique se na linha doméstica está presente um interruptor unipolar conforme às normas em vigor (distância mínima de abertura entre os contactos mínima de 3mm) e se é capaz de suportar a carga da aparelhagem, (ver a placa de sinalização) caso contrário intercale entre a aparelhagem e a linha eléctrica um dispositivo, fácil de alcançar, com as características descritas.
- ATENÇÃO: Verifique se a sua instalação eléctrica é munida com ligação à terra eficaz segundo as normas e disposições de lei em vigor.
  N.B. Atenção: a ligação a terra é obrigatória por norma de lei.
- O cabo amarelo/verde, de terra, não deve ser interrompido pelo interruptor e deve ser mais comprido em relação aos outros cabos de 2-3 cm.
- Não posicione o cabo de alimentação próximo a fontes de calor ou a temperaturas acima de 50°C em relação àquela ambiente.
- Se o aparelho tiver o cabo de alimentação, o forno deve ser ligado à rede eléctrica, com um cabo de secção mínima de 1,5mm^2.
  - Se for prevista a interposição de uma ficha esta deve ser normalizada, idónea à carga e adequada à tomada de corrente.

substituição do cabo de alimentação:

No caso de substituição do cabo de alimentação use somente cabos do tipo:
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Secção fios 3x1,5mm^2

Régua de bornes

O forno é equipado com uma régua de bornes predisposta para o funcionamento com uma tensão de alimentação de 220-240 Vac monofásica 50 Hz.

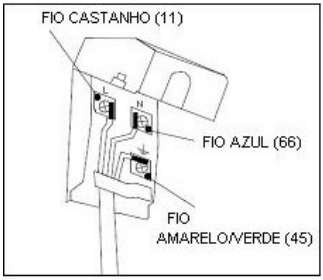


Imagem da régua de bornes aberta com vista da ligação de fios

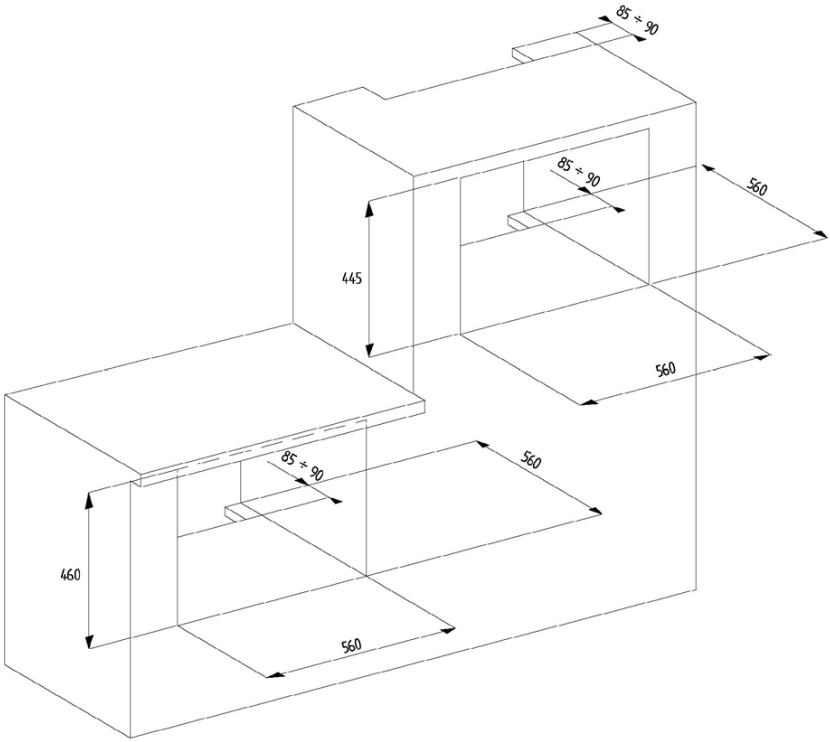
Preparação do forno e primeira utilização

N.B. Desligue o forno da rede eléctrica ou coloque o interruptor unipolar em estado OFF, antes de efectuar uma limpeza do forno.
Antes de utilizar o forno, limpe minuciosamente a parte interna usando um pano ou uma esponja macia (não abrasiva) humedecida com água morna e detergente para loiças. Introduza a grelha e a pingadeira nas respectivas guias.
Acenda o forno veja pág. 100 seleccione a função "Cozedura Profissional" veja pág. 101 e configure a temperatura a 230°C. Faça o forno funcionar vazio durante cerca de 30 minutos, para eliminar eventuais resíduos de gorduras, óleo de fabricação, que podem causar odores desagradáveis durante a cozedura. Ventile o local durante esta operação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO FORNO E ACESSÓRIOS

- Para facilitar as operações de limpeza da câmara de cozedura recomenda-se de utilizar o processo automático descrito na pág. 121.
- Sucessivamente recomenda-se de desligar a aparelhagem da rede eléctrica.
-
- Utilize uma esponja húmida para eliminar eventuais resíduos das paredes da cavidade depois de cada cozedura.
- Não use limpadores a vapor para a limpeza do forno.
- Não utilize materiais ásperos abrasivos como palhas de aço, raspadores metálicos ou lãs de aço para limpar o vidro da porta do forno a fim de evitar riscos que poderão ser a causa de eventuais fragmentações do vidro.
- NÃO LAVE A SONDA DO ALIMENTO NA LAVA-LOIÇAS.
- È permitido lavar a grelha, a jarra e as pingadeiras na lava-loiças.
- Esvazie a jarra da água depois de cada uso por motivos de higiene.
- Após uma cozedura, e com o forno bem frio, seque com um pano macio o eventual líquido que ficou no fundo da câmara de cozedura.

INSTRUÇÕES PARA UMAINSTALAÇÃO CORRECTANO MÓVEL

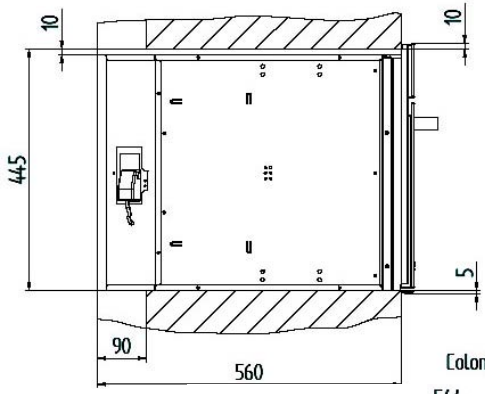


DADOS TÉCNICOS

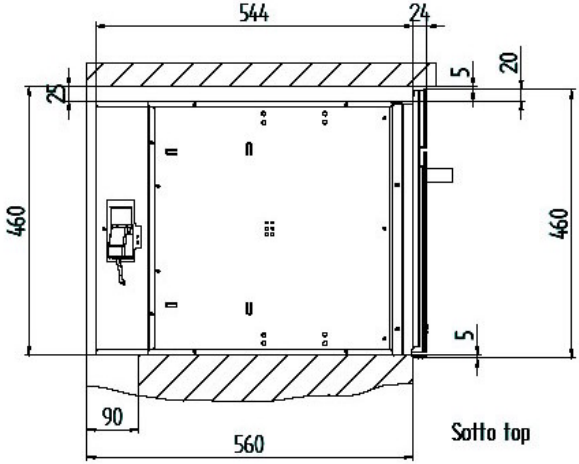
- Capacidade da vasilha de água: 1.2 L.
- Volume útil (câmara cozedura): 27 L.
- Volume útil (câmara cozedura): 31 L.

- Tensão de ligação: 220-240V 50 Hz
- Potência máxima de ignição: 2,2 KW.

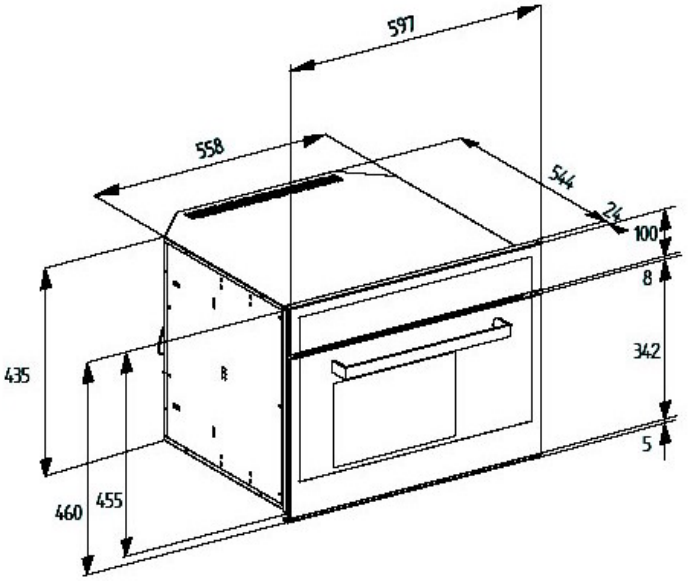
Medidas do forno



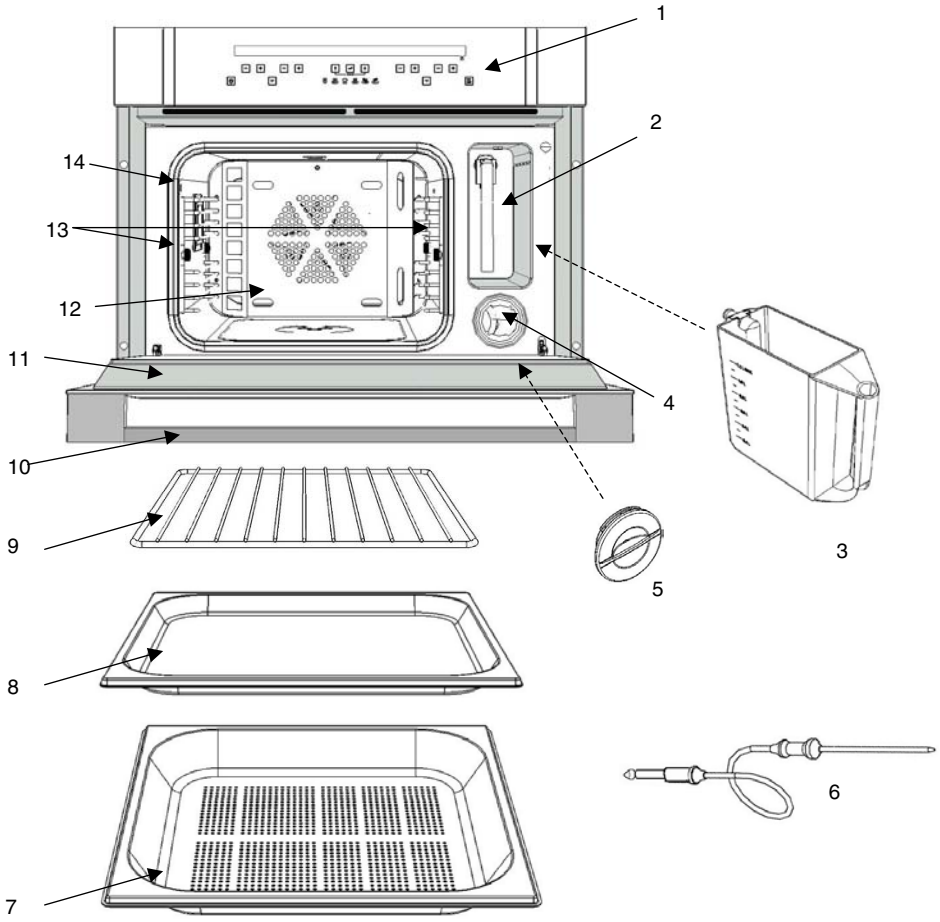
Colonna



Sotto top

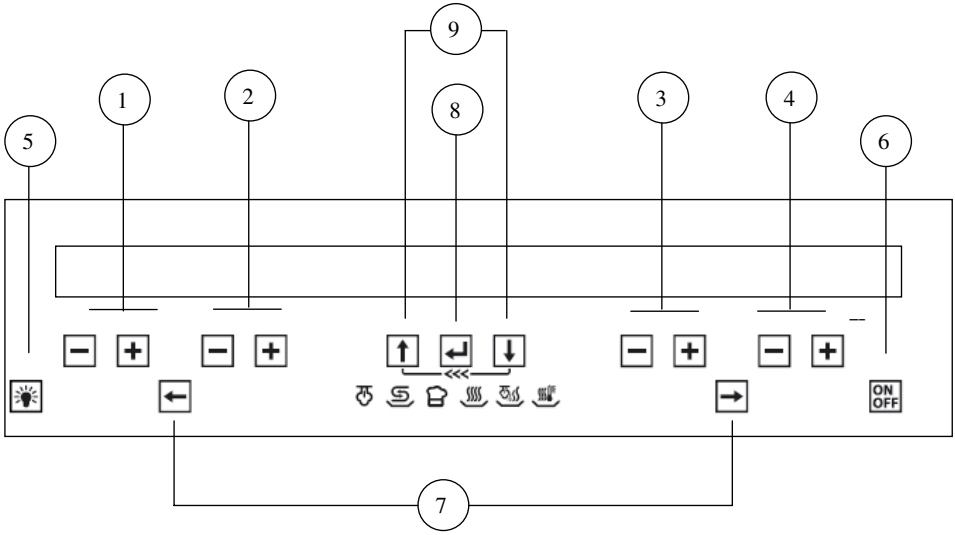


DESCRIÇÃO DO FORNO EDOS ACESSÓRIOS



1 Painel de comando e visualização dosdados
2 Compartimento da jarra
3 Jarra
4 Compartimento do filtro
5 Tampa do filtro
6 Sonda alimento ou de temperatura
7 Tabuleiro perfurado
8 Pingadeira
9 Grelha
10 Maçaneta
11 Porta
12 Câmara de cozedura
13 Grelhas laterais
14 Conector sonda alimento

DESCRIÇÃO PAINEL DE COMANDO



Descrição das teclas

1. Teclas configuração temperatura câmara cozedura e área do ecrã indicação datemperatura. (+ para aumentar, - para diminuir, min. 30°-max.230° * em função do ciclo escolhido ver pág. 101).
2. Teclas configuração temperatura sonda alimento e área ecrã indicação de temperatura de sonda alimento
   (+ para aumentar, - para diminuir, min. 30°- max.90°)
3. teclas para programação eventos por tempo e área do ecrã indicação temporizações.
4. teclas para a programação despertador ou configuração do relógio e área do ecrã de indicação relógio / despertador
5. tecla liga / desliga luz na câmara de cozedura
6. tecla liga / desliga do forno
7. teclas de selecção das funções de cozedura
8. tecla de confirmação selecção
9. teclas de rolagem itens do menu.

PRIMEIRO FUNCIONAMENTO

Quando o forno for conectado à rede eléctrica pela primeira vez, é visualizada no ecrã uma mensagem de espera (WAIT) e algumas indicações de identificação do produto.
Recomenda-se de não tocar o teclado durante este breve período.
N.B. A ligação do Ventilador Tangencial e seu desligamento após alguns instantes é um processo determinado.

Ao visualizar a mensagem: LANGUAGE ENGLISH

seleccione, carregando uma entre as teclas − + (4), a língua desejada

Confirme a escolha com a tecla ↵ (8)

Sucessivamente configure o relógio utilizando singularmente as teclas − + (4)
para chegar à hora corrente.

Confirme a configuração carregando a tecla ↵ (8)

COMO ACENDER O FORNO

Carregar no mínimo 1 seg. a tecla ON OFF (6).
No ecrã aparece a escrita <<ON>>, a luz do forno acende e em seguida é visualizada a mensagem:
← → SELECCIONAR COZEDURA ⇓ MENU

n.b. desactive o bloqueio teclado se o mesmo estiver activo.
Veja cap. como desinserir o bloqueio teclado pág. 118.

Automaticamente, após 5 minutos, o forno entra na modalidade forno desligado se não for efectuada nenhuma escolha.

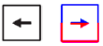
COMO DESLIGAR O FORNO

Carregue a tecla ON OFF (6).
No ecrã aparece a escrita <<OFF>>
O forno entra na modalidade stand-by ver cap. modalidade forno apagado pág. 123.

CICLOS DISPONÍVEIS DE COZEDURA:

Nome função e símbolo	Descrição da função	Min-Max. temp. Câmara T default	T sonda alimento default
COZEDURA A VAPOR	Durante a cozedura a vapor na câmara de cozedura aflui o vapor proveniente do boiler. O vapor esquenta a câmara de cozedura e cozinha o alimento. Este modo de cozedura é ideal para cozinhar qualquer tipo de verdura e conserva a cor, o sabor e sobretudo as propriedades organolépticas.	**40 – 100** **100**	70
REGENERAÇÃO	Vapor e ar quente contribuem para esquentar a câmara de cozedura. O aquecimento do alimento é, portanto, rápido e homogéneo evitando que fique seco. O elemento que contribui para esquentar o ar é a resistência: CIRCULAR. O ventilado radial distribui uniformemente o calor. Adequado para aquecer alimentos cozidos anteriormente (restos), alimentos pré-cozidos ou produtos congelados	**60 – 130** **110**	70
COZEDURA PROFISSIONAL	Cozedura efectuada em mais fases Após o arranque, numa primeira fase, o alimento é cozido a vapor. Após um período de tempo determinado automaticamente a cozedura comuta na modalidade cozedura AR QUENTE. Este sistema de cozedura é ideal para a fermentação de qualquer tipo de massa ou cozeduras de massa, pão, pizzas. (Este tipo de cozedura não pode ser efectuada mais vezes seguidas, senão estraga-se o bom resultado. Entre dois ciclos de cozedura profissional o forno deve poder esfriar. Somente assim permite-se a realização correcta da nova fase a vapor.	**100–230** **205**	70
COZEDURA AR QUENTE	O ar dentro da câmara de cozedura é esquentado pela resistência circular situada atrás da parede traseira do aparelho. O ventilador radial contribui para movimentar o ar de modo uniforme. Este sistema denominado também cozedura ventilada permite de cozinhar o alimento em todos os lados.	**40 – 230** **175**	70
AR QUENTE + VAPOR	Este modo de cozedura é equivalente à cozedura a ar quente examinado acima mas é oferecida a mais a possibilidade de aduzir, a qualquer momento, vapor na câmara de cozedura, carregando a tecla ↵(8). A desactivação do abastecimento de vapor na câmara de cozedura, desde o arranque, é automático após 10 minutos ou pode ser desactivada também antes, a qualquer momento, carregando sempre a tecla ↵ (8). Ideal para cozinhar assados.	**80 – 230** **175**	70
BAIXA TEMPERATURA	Sistema de cozedura em temperatura baixa por períodos de tempos relativamente longos. Ideal para cozeduras de carne o resultado é uma carne delicada e macia. O ar dentro da câmara de cozedura é aquecido pela resistência circular situada atrás da parede traseira do aparelho e distribuído uniformemente pela ventilação dada pelo ventilador radial. A cozedura deve ser executada com a sonda alimenta fornecida com o aparelho.	**60-100** **90**	70

COMO SELECCIONAR UMA FUNÇÃO DE COZEDURA

Carregue uma entre as duas teclas de direcção:  (7) para seleccionar o ciclo desejado de cozedura. Veja explicação de função, tabela acima. (Ciclos disponíveis de cozedura)
n.b. se não for efectuada nenhuma selecção após 5 minutos o forno vai automaticamente na modalidade desligada. Ver cap. modalidade forno apagado pág. 123.

USO DE UMA FUNÇÃO DE COZEDURA QUE PREVÊ VAPOR

- Encha o recipiente da água (jarra) com água destilada ou na falta da mesma usar água potável.
- Encha o recipiente até à marca (1,2 L.). N.B. não encha NUNCA totalmente a jarra, senão no fim do ciclo de cozedura, a água rebombeada no recipiente poderá transbordar.
- Introduza a jarra no alojamento apropriado
- Empurre a jarra a fundo a fim de garantir uma vedação perfeita entre o tubo situado na jarra e o circuito hidráulico existente dentro do forno.
- Enfie sempre a pingadeira NÃO furada sob a pingadeira perfurada, para recolher o condensado, molhos ou partes de alimento que porventura caírem.

USO DE UMA FUNÇÃO DE COZEDURA QUE NÃO PREVÊ VAPOR

durante o uso do forno com um ciclo que não prevê vapor a jarra pode ficar no alojamento apropriado, sem por isso prejudicar o resultado da cozedura.

N.B.
Para que a realização de uma cozedura a VAPOR, REGENERAÇÃO, PROFISSIONAL seja executada da melhor maneira deve permitir ao forno de esfriar o suficiente, se antes desse tipo de cozedura tiver sido efectuada uma cozedura similar.

COMO ALTERAR A TEMPERATURA DA CÂMARA DECOZEDURA

Carregue uma das duas teclas representadas (1) para alterar, com variações de+/-5°C, a temperatura pré-configurada.
O valor da temperatura da câmara de cozedura é visualizado sempre com ao lado à esquerda a letra t

n.b. O símbolo dos graus "°" fica lampejante durante o período de preaquecimento do forno, ou seja, até atingir a temperatura configurada. Ao contrário fica estavelmente aceso em todos os outros casos, como por exemplo: regulação, quando o forno estiver mantendo a temperatura já alcançada e resfriamento quando o forno deverá alcançar uma temperatura configurada mais baixa do valor de arranque.

COMO ACTIVAR A COZEDURA

A activação da função de cozedura seleccionada, com as configurações visualizadas no ecrã é efectuada confirmando com a tecla (8).
Veja mensagem no ecrã: ↵ ACTIVA CICLO ⇓ MENU
n.b. O forno apaga automaticamente após 5 minutos se não for confirmado o início do processo de cozedura.

No ecrã será visualizada a frase: "COZEDURA EM CURSO ⇓ MENU" depois de activada a cozedura.

Carregando a tecla (9) se acede a um menu que permite de efectuar configurações de cozedura semi-automáticas ou de gravar os dados da cozedura em curso. Veja cap. como programar o forno na pág. 104.

COMO USAR A FUNÇÃO DESPERTADOR

Carregue uma das duas teclas (4) para activar a função.
O símbolo inicia a lampejar no ecrã é visualizada a mensagem:
DESPERTADOR e aparecem os valores 00.00

Utilizando singularmente as teclas (4) para configurar o tempo desejado.
O tempo máximo que pode ser configurado é 23 horas e 59 minutos.
Após alguns instantes (5seg.), inicia a contagem, o forno volta a visualizar a hora corrente e o símbolo fica iluminado com luz fixa.
No fim do período de tempo configurado, um sinal acústico entra em funcionamento e é visualizada a mensagem:
DESPERTADOR 00.00 e símbolo (estas últimas na modalidade lampejante)
Para interromper o sinal sonoro, carregue um botão qualquer.

***Notas**: O sinal sonoro é desactivado automaticamente após 5 minutos.*

ATENÇÃO:

- A função despertador NÃO interage com as funcionalidades do forno e está sempre disponível independentemente do estado do forno.

COMO VISUALIZAR OU ALTERAR O ESTADO DE FUNÇÃO DESPERTADOR

Carregue uma das duas teclas − + (4) no ecrã é visualizada imediatamente a informação do estado temporal do despertador.
O símbolo 🔔 inicia a lampejar.

Carregue uma das duas teclas − + (4) é possível configurar um novo horário de alarme.

Como restaurar a função despertador

Carregue simultaneamente as teclas − + (4) para restaurar o tempo programado anteriormente para esta função.
O símbolo 🔔 apaga.

COMO PROGRAMAR O FORNO
COMO CONFIGURAR OU ALTERAR UM TEMPO DE COZEDURA

Acenda o forno e seleccione uma função de cozedura.

Utilize as teclas − + (3) para configurar um tempo de duração da cozedura.

A visualização inicial do tempo é configurada em mm.ss, sucesivamente hh.mm.
(h=horas, m= minutos, s=segundos)
Tempo máximo configurável 10 horas.
Sucessivamente activar a cozedura, ver cap. como activar a cozedura pág. 103

O tempo visualizado inicia a decrementar e ao vencer o forno entra na modalidade de cozedura terminada ver pág. 105.

COMO ANULAR UM TEMPODE COZEDURA

Carregue simultaneamente as teclas − + (3) para anular o tempo programado anteriormente para esta função.
O tempo de duração de cozedura é reiniciado.

COMO PROGRAMAR A LIGAÇÃO E O DESLIGAMENTO DO FORNO

Acenda o forno, seleccione uma função de cozedura, configure a temperatura desejada de cozedura.

Utilize, para configurar um tempo de duração cozedura, as teclas (3)
Tempo máximo configurável 10 horas.

Sucessivamente, carregue a tecla: (9), seleccione o item: FIM COZEDURA com a tecla (8).

Ao visualizar a mensagem: CONFIGURAÇÃO DE TEMPO utilize as teclas (3) para configurar o horário de FIM DE COZEDURA, que cair nas próximas 23 horas e 59 minutos.

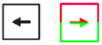
Confirme a configuração com a tecla (8)

O forno entra na modalidade arranque retardado. Será accionado automaticamente em seguida para a duração especificada e será desligado no horário de fim cozedura programado.
Uma mensagem clara "LIGAÇÃO DO FORNO PREVISTA ENTRE .. .." em intervalos de 15 seg. será visualizada para a informação do tempo restante para o acendimento.
É possível também a qualquer momento abra no ecrã a informação carregando uma das duas teclas (3)

COMO ANULAR UM PROGRAMA DE LIGA/DESLIGA FORNO

Carregue simultaneamente as teclas (3) para anular o programa de liga/desliga do forno
O forno se activa automaticamente visualizando a mensagem: COZEDURA EM CURSO
⇓ MENU

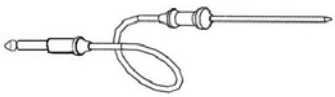
MODALIDADE COZEDURA TERMINADA

O forno desactiva todos os elementos de aquecimento.
NO ecrã é visualizada a mensagem: "COZEDURA TERMINADA" acompanhada de um sinal sonoro de aviso.
O sinal sonoro pode ser desligado carregando qualquer uma das teclas.
Carregando a tecla o forno apaga ou carregando uma das duas teclas  (7) é possível seleccionar um novo ciclo de cozedura.

n.b. Nas cozeduras a vapor dois minutos antes de acabar o tempo de fim cozedura é aberto o alívio de descarga de vapor a fim de descarregar o máximo possível de vapor da câmara de cozedura.

COZINHAR COM A SONDA ALIMENTO

Junto com o forno é fornecida uma sonda para alimentos e temperaturas, um acessório comformato de “grande alfinete” inserido numa pega que termina com um cabo e um pino. A sonda alimento ligada à electrónica permite de medir a temperatura dentro da carne e dos alimentos que são colocados para cozinhar. Este acessório permite de simplificar o contacto com as várias cozeduras para quem não tem muita experiência no sector, obtendo um resultado constante no tempo. **A cozedura termina quando a temperatura dentro do alimento, e medida através da sonda, atinge o valor regulado no ecrã.**



Como usar a sonda alimento.

Ligue a sonda alimento no conector apropriado situado dentro do forno, na parede esquerda em cima (ver fig. A). Enfie horizontalmente o alfinete metálico, da sonda no alimento a cozinhar até à maçaneta. A ponta na medida do possível deve estar na direcção do centro do alimento, não deve tocar ossos e não deve ser enfiada nas partes porventura com gordura do alimento. Uma medida correcta é obtida somente seguinte estas indicações.
Acenda o forno, seleccione uma função de cozedura, configure a temperatura de sonda alimento, configure a temperatura da câmara de cozedura.

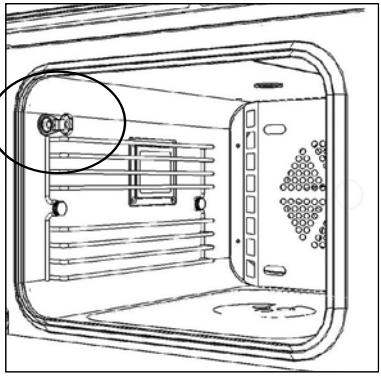


Fig. A

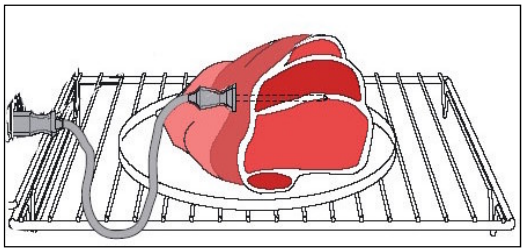


Fig. B

COMO ALTERAR A TEMPERATURA DA SONDA ALIMENTO

Carregue uma das duas teclas representadas (2) para alterar, com variações de+/-1°C, a temperatura de sonda alimento.
Temperatura máxima configurável: 90°C
Temperatura mínima configurável: 30°C
O valor de temperatura da sonda alimento é visualizado com ao lado à esquerda o símbolo gráfico:

Notas:

- A temperatura da câmara deve estar maior do que a temperatura da sonda alimento. Caso contrário, a visualização da temperatura da câmara lampejará para indicar a configuração errada.
- Usando a sonda alimento não é possível configurar um tempo de duração cozedura e vice-versa.

UTILIZAÇÃO DA SONDA ALIMENTO COMO TERMÓMETRO

Carregando simultaneamente as duas teclas (2) é possível ler no ecrã relativo à temperatura da sonda o valor instantâneo da temperatura medido pela sonda.
Temperatura máxima e mínima que pode ser medida: 250°C - 20°C

COMO PROGRAMAR A LIGAÇÃO DO FORNO USANDO A SONDA ALIMENTO

Ligue a sonda alimento no conector apropriado (ver fig. A, pág. 106). Acenda o forno, seleccione uma função de cozedura, configure a temperatura desejada de cozedura.

Sucessivamente, carregue a tecla: (9), seleccione o item: INÍCIO COZEDURA com a tecla (8).

Ao visualizar a mensagem: CONFIGURAÇÃO DE TEMPO utilize as teclas (3) para configurar o horário de INÍCIO COZEDURA previsto, que cair nas próximas 23 horas e 59 minutos.

Confirme a configuração com a tecla (8)

O forno entra na modalidade arranque retardado. Se accionará automaticamente na hora programada e irá parar no fim da cozedura que corresponde ao alcance da temperatura do alimento no valor fixado de temperatura da sonda.
Uma mensagem clara "LIGAÇÃO DO FORNO PREVISTA ENTRE .. .." em intervalos de 15 seg. será visualizada para a informação do tempo restante para o acendimento.
É possível também a qualquer momento abrir no ecrã a informação carregando uma das duas teclas (3)

GRAVAR UM CICLO DE COZEDURA

A electrónica do forno oferece a possibilidade de gravar as próprias configurações de cozedura em áreas específicas da memória. Estas informações à distância de tempo podem ser abertas para cozinhar com as mesmas configurações anteriores obtendo resultados constantes e certos.

É possível arquivar na memória:

- **ciclo cozedura**
- **temperatura câmara cozedura**
- **temperatura sonda alimento** ou como alternativa **duração de cozedura**

Não permite de gravar

- Hora de início cozedura
- Hora de fim cozedura

COMO GRAVAR UM CICLODE COZEDURA

Após ter acendido o forno, executado todas as configurações necessárias de cozedura, carregue a tecla: (9) tantas vezes até visualizar o texto: GRAVAR CICLO DE COZEDURA

Carregue a tecla: (8) para confirmar a vontade de gravar os dados.

Escolha um record entre os 10 disponíveis com a tecla de rolagem (9) ou

Confirme a gravação dos dados no CICLO DE COZEDURA N. com a tecla (8)

Depois de finalizada a gravação o sistema responde com "EXECUTADO"

Notas:

- recomenda-se de anotar num bloco de anotações o número combinado ao ciclo de cozedura gravado combinando-o ao nome da receita. Será mais rápido futuramente abrir o ciclo a utilizar para esta determinada cozedura.
- Se o sistema não processa a gravação com a escrita : "EXECUTADO" significa que todos os record disponíveis na memória foram usados. Para gravar de novo é preciso apagar um ou mais record. Veja cap. Como apagar uma receita pessoal pág. 116.

Funções no menu

- Receitas
- Configurações
- saída

Receitas: O sistema dispõe na memória uma lista de tipos de pratos (carne, pão/pizza, peixe, doces, desenformados, receitas pessoais) que permitem, em função do item seleccionado, uma configuração rápida do forno (parâmetros recomendados) para obter uma cozedura certa.
Nas páginas sucessivas estão as tabelas e os parâmetros dos alimentos inseridos na memória.

Configurações: Dentro deste menu é possível efectuar uma série de configurações que permitem de personalizar o forno em função das próprias necessidades.
Veja lista na pág. 112.

COMO ADUZIR VAPOR NAMODALIDADE DE COZEDURA AR QUENTE+VAPOR

O ciclo de cozedura ar quente + vapor permite ao utente de aduzir, durante uma cozedura e a qualquer momento, vapor. Assim é acrescentado ou mantido o grau de humidade dentro da câmara de cozedura para obter um alimento mais macio.

Depois de seleccionado o ciclo e activado em intervalos regulares é visualizada a mensagem:

CARREGAR ↵ PARA ADUZIR VAPOR

Carregando a tecla ↵(8) acende o símbolo serigráfico: que sinalizada a activação do gerador de vapor.
Após alguns instantes na câmara de cozedura iniciará a afluir vapor. O vapor é introduzido na câmara em intervalos constantes por breves pausas durante um período máximo de aproximadamente 15 min. no fim dos quais o gerador de vapor e a luz piloto são apagados.

A entrada de vapor pode ser desactivada também manualmente sempre com tecla ↵(8) .

A mensagem visualizada no ecrã CARREGAR ↵ PARA INTERROMPER VAPOR precedida por um breve sinal sonoro lembra ao utente esta possibilidade.

COMO MOVIMENTAR-SE DENTRO DO MENU

acender o forno. Ao visualizar a mensagem:
← → SELECCIONAR COZEDURA ⇓ MENU

carregar a tecla: (9) é visualizado o primeiro item na lista: "RECEITAS"

Ver estrutura do menu:

carregar tecla: (9)para rolar a lista para baixo

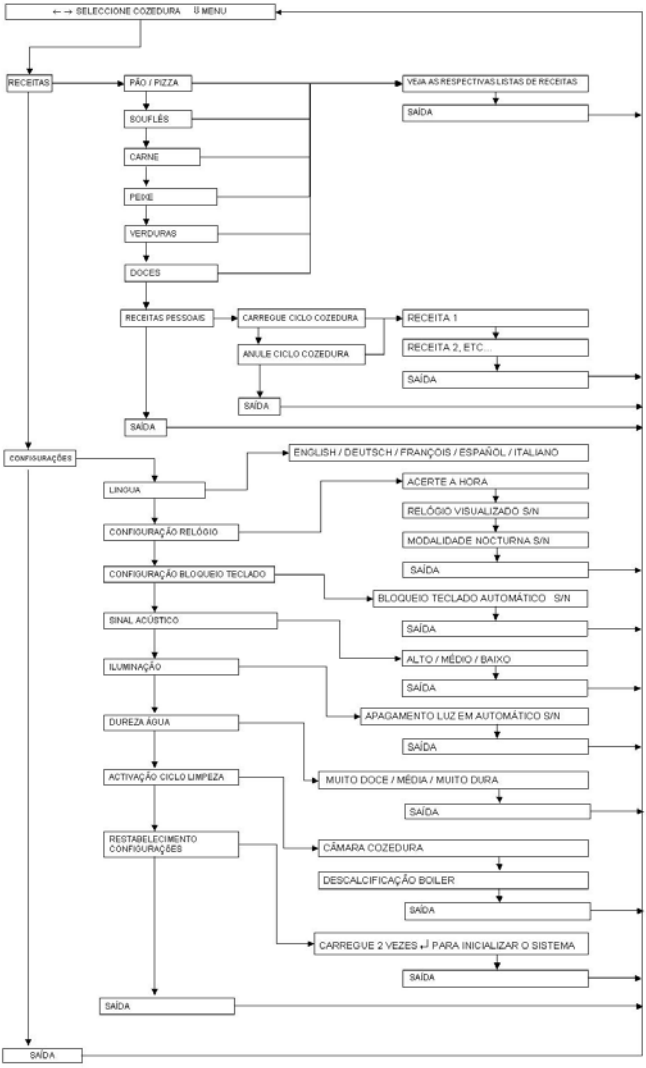
carregar tecla: (9) para rolar a lista para cima

Carregar tecla: (8) para seleccionar o item no vídeo

SAÍDA permite de voltar sempre no item inicial visualizado ao acender o forno.

Carregando simultaneamente as teclas permite de voltar para trás no item anterior um passo por vez. (função go back <<<)

FLOW-CHART PANORÂMICO ESTRUTURA MENU



Lista de receitas PÃO/PIZZA

Prato:	Temperatura da câmara de cozedura °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração Cozedura	Nível	Ciclo de cozedura
FOCACCIA SALGADA	220		$00^{h}.25^{'}$	3	
PÃO	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	

Lista das receitas DESENFORMADOS

Prato:	Temperatura da câmara de cozedura °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração Cozedura	Nível	Ciclo de cozedura
"CANNELLONI" - (CANUDOS DE MASSA RECHEADOS)	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASANHAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
SOUFLÉ DE ASPARGOS	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
SOUFLÉ DE BATATAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
SOUFLÉ DE ABOBRINHA	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
TORTA SALGADA	200		$00^{h}.35'$	3	

Lista de receitas CARNE

As modalidades de cozedura relacionadas foram determinadas cozinhando peças de carne com peso aproximado de 1 Kg.

Prato:	Temperatura da câmara de cozedura °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração Cozedura	Nível	Ciclo de cozedura
PÁ DE SUÍNO	90	70	04h.20'	3	
PÁ DE BOI	90	70	03h.50'	3	
PÁ DE VITELA	90	68	04h.00'	3	
ASSADO DE SUÍNO	90	72	040h.30'	3	
PESCOÇO DE SUINO	100	75	04h.00'	3	
ENTRECOSTO BEM COZINHADO	75	62	03h.20'	3	
ENTRECOSTO AO SANGUE	70	55	03h.20'	3	
LOMBO DE BOI BEM COZINHADO	75	62	03h.20'	3	
LOMBO DE BOI AO SANGUE	70	57	03h.30'	3	
LAGARTO DE VACA	80	65	03h.30'	3	
PEITO DE PERÚ	90	70	03h.40'	3	
ROAST-BEEF	80	62	03h.00'	3	
ROAST-BEEF AO SANGUE	70	57	03h.30'	3	
QUARTO DIANTEIRO DE BOI	85	70	03h.30'	3	
QUARTO DIANTEIRO DE VITELO	90	72	04h.00'	3	

Lista de receitas PEIXE

Prato:	Temperatura da câmara de cozedura °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração Cozedura	Nível	Ciclo de cozedura
MEXILHÕES E AMÊIJOAS	100		*00h.30'*	3	
FILETE DE LINGUADO	220		*00h.10'*	3	
FILETE DE RASCASSO-VERMELHO	80		*00h.30'*	3	
CAMARÕES E CIGARRAS-DO-MAR	100		*00h.30'*	3	
TRUTA	100		*00h.35'*	3	

Lista de receitas VERDURAS

Prato:	Temperatura da câmara de cozedura °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração Cozedura	Nível	Ciclo cozedura
ASPÁRAGOS	100		*00h.35'*	3	
BRÓCOLOS	100		*00h.30'*	3	
CENOURAS	100		*00h.35'*	3	
COUVES DE BRUXELAS	100		*00h.35'*	3	
COUVE-FLOR	100		*00h.40'*	3	
ACELGA	100		*00h.35'*	3	
FEIJÃO-VERDE	100		*00h.40'*	3	
FUNCHO	100		*00h.40'*	3	
BATATAS	100		*00h.50'*	3	
PIMENTOS	100		*00h.25'*	3	
ALHO-PORRO	100		*00h.40'*	3	
ARROZ	100		*00h.35'*	3	
AIPO	100		*00h.35'*	3	
ESPINAFRE	100		*00h.20'*	3	
ABOBRINHAS	100		*00h.30'*	3	

Tempos de cozedura determinados com pratos de dimensões médias.
Os tempos de cozedura podem variar em função das dimensões do prato.

Lista de receitas DOCES

Prato:	Temperatura da câmara de cozedura °C	Temperatura da sonda alimento * °C	Tempo Duração Cozedura	Nível	Ciclo de cozedura
BISCOITOS	150		$00^{h}.35'$	3	
BISCOITOS DE IOGURTE	170		$00^{h}.15'$	3	
BOLO PLUM CAKE	170		$01^{h}.00'$	3	
SOUFLÉS	200		$00^{h}.35'$	3	
BOLO DE MAÇÃS	170		$01^{h}.00'$	3	
BOLO TORTA MARGHERITA	170		$00^{h}.40'$	3	

NOTA:
As configurações relacionadas nas tabelas,temperatura, tempos de duração, podem ser variados para uma cozedura personalizada mais apropriada. Os novos dados podem ser sobrescritos àqueles na memória, de acordo com as instruções a seguir:

COMO PERSONALIZAR ALISTA DE RECEITAS

Escolha um item dentre aqueles na lista e configurar os dados em função das próprias necessidades. Salienta-se que é possível cozinhar por tempo (duração cozedura) ou com a sonda alimento.

Active a cozedura, sucessivamente carregar a tecla ↓ (9) tantas vezes até visualizar o texto:
GRAVAR CICLO DE COZEDURA

Carregue a tecla: ↵ (8) para confirmar a gravação das novas configurações.
O sistema visualiza EXECUTADO depois de terminada a gravação.

COMO CARREGAR UMA RECEITA PESSOAL

Escolha menu e seleccione o item receitas, com tecla ↵ (8).

Faça rolar os itens com tecla ↓ (9) ou tecla ↑ (9) até visualizar o texto RECEITAS

PESSOAIS. Confirme a escolha com a tecla ↵ (8)

Ao visualizar a mensagem: CARREGAR CICLO DE COZEDURA carregue tecla ↵ (8)
O sistema visualiza as receitas gravadas.

Utilize a tecla ↓ (9) ou ↑ (9) para seleccionar o ciclo desejado de cozedura.

É confirmado com o comando da tecla ↵ (8)

n.b. Se a área de memória estiver vazia porque não contém receitas pessoais gravadas o sistema responde com SAÍDA.

COMO APAGAR UMA RECEITA PESSOAL

Escolha menu e seleccione o item receitas, com tecla (8).

Faça rolar os itens com tecla (9) ou tecla (9) até visualizar o texto RECEITAS

PESSOAIS. Confirme a escolha com a tecla (8)

Utilize uma das duas teclas (9) para fazer rolar os itens até a visualização do texto:
APAGAR CICLO DE COZEDURA

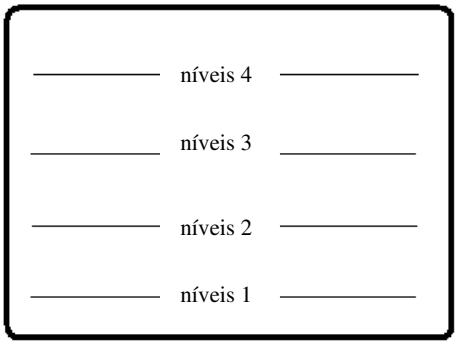
Carregue tecla (8) para entrar no menu inferior.
Seleccione o ciclo de cozedura que se quer apagar, fazendo rolar os itens com uma das duas teclas
(9), e para confirmar o cancelamento carregar a tecla (8).
O sistema depois de apagar responde com EXECUTADO

CONSELHOS PRÁTICOS PARA COZINHAR

- Todas as cozeduras devem ser executadas com a porta fechada.
  - Utilize sempre luvas ou presilhas, não molhadas ou húmidas, para remover os pratos quentes do forno.
- Utilize recipientes capazes de resistir a temperaturas máximas de 250°C ou superiores.
- No fim ou durante a fase de cozedura preste atenção no fluxo de ar quente que sai do forno no momento da abertura da porta.
- Não apoie nunca os pratos directamente em contacto com o fundo do forno. Utilize os acessórios específicos.

OS ACESSÓRIOS

Os acessórios fornecidos com o forno aumentam a possibilidade e os modos de cozedura.
Os acessórios denominados pingadeira e grelha podem ser guardados nas várias prateleiras da guia de deslizamento situada dentro do forno. Isto permite de estabelecer a altura (níveis) mais idónea em função da cozedura a executar. Veja lista das receitas na pág. 112.

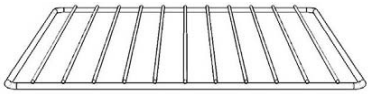


A pingadeira

Bandeja com beiradas altas utilizada como superfície de apoio para qualquer recipiente de cozedura de um só nível e em banho-maria.
Recipiente de recolha dos líquidos ou eventuais gorduras durante a cozedura, deve ser combinado com a grelha principal ou com a pingadeira furada. Recomenda-se, ao cozinhar pratos gordurosos, de deitar sempre um pouco de água no tabuleiro para evitar que as gorduras queimem formando cheiros ruins ou fumo.
Superfície de apoio para alimentos (biscoitos, etc.)

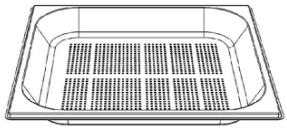
A grelha

Utilizada sobretudo como superfície de apoio.
Posição recomendada nível 2 / 3 / 4



Pingadeira perfurada

A utilizar principalmente para executar cozeduras a vapor (verdura fresca ou congelada, peixe).
Posicionar a pingadeira perfurada no nível 2 ou 3 e enfiar logo a pingadeira para a recolha do líquido solto pelo alimento.



Sonda ALIMENTO

Veja cap. COZINHAR COM A SONDA ALIMENTO pág.106
N.B.
Se a temperatura da sonda alimento for visualizada na modalidade lampejante com valores iguais a 30°C significa que o prato seleccionado entre aqueles relacionados na lista de receitas está sem um valor excelente de temperatura da sonda. Recomendase de desligar a sonda alimento neste caso e cozinhar segundo a modalidade reconfigurada ou configurar um valor de sonda alimento mais apropriado com as próprias expectativas.

COMO PERSONALIZAR O PRÓPRIO FORNO

acender o forno. Ao visualizar a mensagem:
← → SELECCIONAR COZEDURA ⇓ MENU
carregue a tecla ↓ (9) é visualizado o primeiro item na lista: "RECEITAS"
Carregue de novo a tecla ↓ (9) e confirme a selecção "CONFIGURAÇÕES" com a tecla ↵(8)

Desloque dentro do conjunto CONFIGURAÇÕES utilizando o critério exposto no cap. como movimentar-se dentro do menu como movimentar-se dentro do menu na pág. 110.

Para trocar o tipo de configuração carregue uma entre as duas teclas − + (4)

A nova configuração deve sempre ser confirmada com a tecla "enter" ↵(8).
A mensagem "EXECUTADO" é visualizada para confirmar a nova escolha.

Utilize o esquema ESTRUTURA DO MENU para ajudar na escolha dos itens.

LÍNGUA: permite de configurar a visualização da mensagem no próprio idioma.
Línguas no menu:

- INGLÊS
- ITALIANO
- ALEMÃO
- FRANCÊS
- ESPANHOL

Usar as teclas − + (4). para fazer rolar os itens da lista e tecla ↵(8) para confirmar a língua preferida.

CONFIGURAÇÃO RELÓGIO

Movimentar-se neste conjunto e seleccione o item a personalizar com os critérios já examinados.
Veja cap. como movimentar-se dentro do menu como movimentar-se dentro do menu na pág. 110.
Os parâmetros variáveis são visualizados na modalidade lampejante e podem ser trocados utilizando as teclas − + (4).

- **ACERTE A HORA**
  permite de reconfigurar a hora corrente.
  Para acelerar a rolagem mantenha carregada uma das duas teclas citadas anteriormente.

- **RELÓGIO VISUALIZADO**
  Seleccionando NÃO não é visualizada a hora corrente com forno desligado.

- **MODALIDADE NOCTURNA**

Configuração base = NÃO
Trocando a configuração com SIM, quando o forno está desligado, na faixa horária: 22.00-06.59.59. os números que compõem o relógio são visualizados com uma intensidade luminosa baixa. No horário diário restante a intensidade volta no máximo para uma visualização melhor no caso de revérbero.

CONFIGURAÇÃO BLOQUEIO TECLADO:

Esta opção permite escolher a modalidade de introdução do bloqueio do teclado no modo manual ou automático. Recomenda-se de escolher a modalidade automática (SIM) sobretudo na presença de crianças.

BLOQUEIO TECLADO AUTOMÁTICO SIM
As teclas são bloqueadas automaticamente após 1 minuto de inactividade do teclado.

BLOQUEIO TECLADO AUTOMÁTICO NÃO

O bloqueio do teclado activa-se carregando simultaneamente a tecla extrema da esquerda e a tecla extrema da direita

Em ambos os casos quando o bloqueio teclado for activado no ecrã é visualizada a mensagem: BLOQUEIO TECLADO ACTIVADO seguido, se o forno estiver desligado, pelo símbolo chave para lembrar que a função está activa.

Se o bloqueio teclado activa manualmente ou automaticamente durante uma cozedura, no ecrã após a mensagem: “BLOQUEIO TECLADO ACTIVADO” voltam a ser visualizadas as informações da cozedura. Se tentar efectuar novas configurações, ao carregar qualquer tecla, o sistema responde com uma mensagem que lembra que é preciso antes desinserir a protecção.
Veja cap. seguinte

COMO DESINSERIR O BLOQUEIO TECLADO

Se no ecrã está visualizado o símbolo chave ou aparece a mensagem:
⇩ DESBLOQUEAR TECLAS ⇩ (*As duas setas nas laterais viradas para baixo servem para lembrar a combinação das teclas*)

Carregue simultaneamente a tecla extrema da esquerda e a tecla extrema da direita
A mensagem: BLOQUEIO TECLADO DESINSERIDO confirma a restauração das funções normais dos comandos do aparelho.

PARTICULARIDADE DO BLOQUEIO TECLADO

a tecla permite de ligar / desligar a luz situada na câmara de cozedura, qualquer que seja o estado do forno.

a tecla permite de desligar o forno.

SINAL ACÚSTICO

Permite escolher entre 3 níveis (baixo, médio, alto) a intensidade do sinal acústico emitido durante um estado de aviso. Configuração de default MÉDIA

ILUMINAÇÃO

Permite escolher o critério de como apagar a luz depois de acesa.
Escolher NÃO no item: APAGAR A LUZ NOAUTOMÁTICO para a modalidade manual. A luz depois de acesa para ser apagada é sempre preciso carregar de novo a tecla apropriad .

A função automática (SIM) permite à electrónica de apagar automaticamente a luz após 5 minutos do seu acendimento.

DUREZA ÁGUA

A dureza da água exprime principalmente a quantidade de sais de cálcio e magnésio presentes na água. A dureza geralmente é expressa em grausfranceses (°fH)
O forno é equipado com um sistema automático que determina o momento oportuno para executar um ciclo de descalcificação do boiler.
Salienta-se que recomenda-se de usar água destilada a fim de limitar a formação de calcário. Existem três campos de regulação da dureza da água.

Tabela de equivalência de graus franceses (°fH) / graus alemães (°dH)

DUREZA DA ÁGUA °fH	DUREZA DA ÁGUA °dH
16-35° fH ÁGUA MÉDIA	0-8° dH ÁGUA MÉDIA
0-15° fH ÁGUA MUITO DOCE	9-20° dH ÁGUA MUITO DOCE
36-50° fH ÁGUA MUITO DURA	21-28° dH ÁGUA MUITO DURA

O sistema de default está posicionado no valor médio (linha1, tabela).
Para trocar a configuração, ver pág. 111, seleccione dureza da água, carregue para entrar nas opções a tecla confirma (8). e sucessivamente use uma das duas teclas (4)

Depois de executada a selecção confirme com a tecla (8)

Veja também parágrafo: DESCALCIFICAÇÃO BOILER pág. 121.

ACTIVAÇÃO CICLO LIMPEZA

Itens no menu:
CÂMARA COZEDURA
DESCALCIFICAÇÃO BOILER

CÂMARA COZEDURA

A finalidade é a de facilitar a remoção de eventuais resíduos de alimentos, gorduras etc após uma cozedura. O forno abastece na câmara de cozedura uma certa quantidade de vapor, por um período de tempo determinado (10 min.).

Active o ciclo de limpeza da câmara de cozedura com a tecla (8) e siga as indicações visualizadas no ecrã.

Terminado o ciclo indicado pela mensagem:
CICLO DE LIMPEZA CÂMARA COZEDURA TERMINADO USE UM PANO PARA REMOVER A SUJIDADE

use um pano ou uma esponja macia (não abrasiva) humedecida com água para efectuar a limpeza. Não use substâncias ou líquidos corrosivos, não use utensílios de ferro ou com pontas.

DESCALCIFICAÇÃO BOILER

Ciclo especial de lavagem idóneo para a remoção do calcário dentro do boiler.
Conforme a dureza da água dentro do boiler ou gerador de vapor forma-se uma certa quantidade de calcário que será maior quanto mais dura for a água. Veja par. **DUREZA ÁGUA** pág. 120.

Recomenda-se de executar a descalcificação logo que for visualizado o aviso: CICLO DE LIMPEZA BOILER RECOMENDADO

ATENÇÃO: O CICLO TEM UMA DURAÇÃO FIXA DE 12 HORAS. RECOMENDA-SE DE EFECTUAR O MESMO DURANTE A NOITE.

Descalcificante apropriado:

Recomenda-se o uso de ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATO que pode ser encontrado numa farmácia comum.
Observe os conselhos sobre a segurança e a dosagem. Não use vinagre ou produtos à base de vinagre.

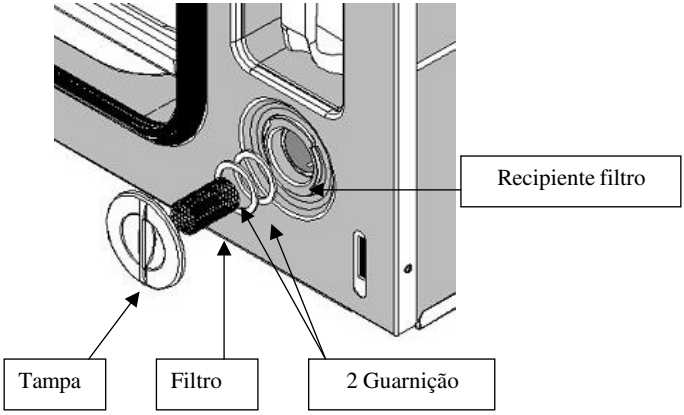
INSTRUÇÕES processo de descalcificação boiler:

Dosagem: encha a jarra com água até a indicação 0,6 L. , deite na água 5 colherzinhas de café de ácido cítrico monohidrato e desmanche o sal.

Insira a jarra no alojamento apropriado e inicie o processo de descalcificação com a tecla ↵ (8).
A aparelhagem visualizará o tempo restante até o fim do processo de descalcificação.
No fim será executado um processo de limpeza e enxágue do boiler. Veja par. "Lavagem do boiler".

Lavagem do boiler

No fim o sistema executa um ciclode lavagem do boiler descarregando a água suja na jarra.
Será, portanto, necessário assistir à aparelhagem que os guiará passo a passo nas operações a efectuar.
Em resumo, as operações necessárias serão de esvaziar o conteúdo da jarra, enxaguar e encher a mesma com água limpa. Operação que deve ser efectuada por duas vezes.
Pelo recipiente do filtro podem sair eventuais gotas de água. Enxugue e limpe com um pano ou uma esponja.
Preste atenção na guarnição branca, verifique que esteja presente na parte interna do recipiente do filtro, caso contrário posicione-a correctamente conforme ilustrado nas imagens seguintes:



RESTABELECIMENTO CONFIGURAÇÕES

Esta função serve para restaurar o sistema em caso de problemas.
Atenção: Todas as variáveis do sistema são contidas no estado de origem, eventuais receitas pessoais são apagadas.

Seleccione o item: " RESTAURAÇÃO CONFIGURAÇÕES" com tecla ↵ (8) e siga as instruções visualizadas no ecrã

MODALIDADE FORNO APAGADO

Todos os elementos aquecedores estão desactivados, inclusive o ventilador dentro da câmara de cozedura e a luz.
O ventilador de resfriamento e o ventilador situado dentro da câmara de cozedura se desactivam após alguns minutos do desligamento do forno, isto para permitir um resfriamento rápido do forno. (tempo máximo de resfriamento 20 min.)

O teclado está desactivado excepto a tecla de acendimento

e as teclas função DESPERTADOR. (veja pág.103).

MODALIDADE COZEDURA TERMINADA

A unidade de controlo activa um sinal acústico, desactiva todos os elementos aquecedores, incluído o ventilador dentro da câmara de cozedura e a luz.
No ecrã é visualizada a mensagem: COZEDURA TERMINADA

- Carregue qualquer tecla, para anular o sinal e mensagem de aviso e recoloque o sistema nas condições de acendimento.
- Ou carregue a tecla On/Off para desligar o forno.(veja modalidade forno desligado)
- Ou automaticamente após **5** minutos o forno vai na modalidade forno desligado.

COMO PROCEDER NO CASO DE UMA ANOMALIA

PROBLEMA	*SOLUÇÃO*
O forno não funciona	Controle se o interruptor unipolar ou eventuais interruptores diferenciais (disjuntor de circuito) da instalação eléctrica estão desinseridos. No caso de avaria na instalação eléctrica consulte um electricista qualificado. Se após a religação do interruptor unipolar e/ou diferencial o forno ainda não inicia o funcionamento contacte o Centro de Assistência Autorizado.
Não acende a luz situada dentro da câmara de cozedura	Veja instruções como trocar a lâmpada do forno pág. 127.
No ecrã é visualizado Err associado a um número	Esta combinação indica uma avaria. Veja tab. código erro pág. 125.
O sistema pede para regular a hora	Provável falha da rede eléctrica (Black-out). Configurar a hora corrente Veja pág. 100 ou 118.
A descarga da água do boiler é efectuada depois de muito tempo do fim de um processo de cozedura.	Por motivos de segurança a água do boiler é bombeada fora somente quando a temperatura estiver abaixo de 90°C. O tempo necessário para o resfriamento determina o tempo de pausa antes do início da descarga. (pode durar até 20 min.) É permitido durante este período de tempo de iniciar outra cozedura.
Durante o funcionamento sai vapor do forno	Verifique se a porta está fechada correctamente. Verifique se a guarnição está danificada, ex. rachaduras. Neste último caso contacte o Centro de Assistência Autorizado.
Durante o funcionamento sem sonda alimento ligada o sistema visualiza uma temperatura de sonda alimento.	Verifique a vedação da tampa que cobre o conector sonda alimento dentro da câmara de cozedura. Se a tampa estiver instável, deve ser substituída. Contacte o Centro de Assistência Autorizado.

COMO COMPORTAR-SE NO CASO DE UM BLACK OUT

- No caso de uma falha de alimentação eléctrica ao ser restaura poderá ser necessário reconfigurar a hora corrente.
- As configurações ou as receitas gravadas não são perdidas.
- Se a falha da alimentação eléctrica ocorrer durante uma cozedura, a mesma não pode prosseguir.
- Se antes da interrupção da energia eléctrica estava em curso um processo de descalcificação ou limpeza do boiler o mesmo é abortado. Ao restaurar a energia eléctrica será necessário descarregar a solução de água e ácido cítrico monohidrato, contida dentro do boiler. Siga as indicações visualizadas no ecrã da aparelhagem. Veja par. Lavagem do boiler pág. 36

TABELA CÓDIGOS DE ERRO

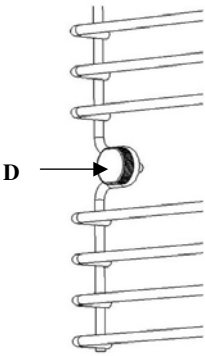
O sistema electrónico executa constantemente uma série de testes diagnósticos. Se alguns parâmetros não estão correctos, a unidade de controlo desactiva as funções e visualiza um código de erro (Err seguida de três números), todos os elementos aquecedores são apagados, inclusive o ventilador dentro da câmara de cozedura. O ventilador de resfriamento fica aceso.

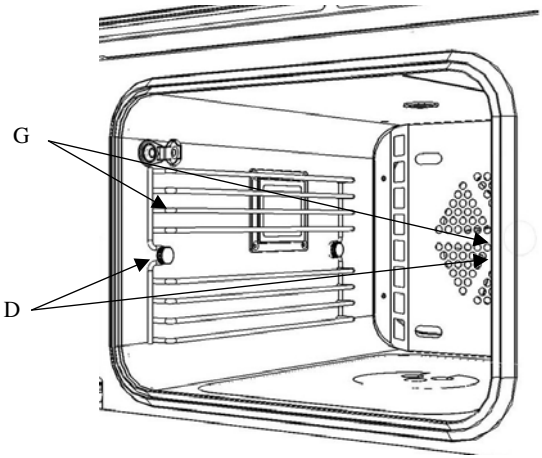
Tome nota do código de erro e contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código de erro.

Código Erro	Causa	SOLUÇÃO
Err 001	Superaquecimento BOILER As causas deste alarme são: Bomba de carga não transfere a água da jarra ao boiler. As causas podem ser : a – jarra sem água b – perda no circuito hidráulico c – bomba avariada d – avaria electrónica no circuito de potência (relé ou controlo deste)	Verifique a presença de água na jarra. Desligue e ligue de novo o forno. Se a avaria se repete tome nota do código de erro e contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 002	Alarme protecção boiler. O sistema preventivamente desalimenta o relé GEN. e portanto todas as cargas ligadas ao mesmo. - Substitua a placa de potência	Tome nota do código de erro e contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código.
Err 003	Superaquecimento placa Power valor de limite fixado >=85°	Controle se o forno está encaixado no móvel segundo as instruções contidas no presente manual. Verifique se o ventilador tangencial funciona. Se a avaria se repete tome nota do código de erro e contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 004	Sensor câmara cozedura PT1000 Causa Falha ou curto-circuito sensor ou cabos - Substitua PT1000	contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 005	Sensor alimento Causa Falha ou curto-circuito sensor ou cabos - Verifique ligações eléctricas - Substitua Sonda alimento	contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 006	Avaria termopar Boiler causa circuito aberto ou curto para massa - Substitua BOILER	contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 007	Avaria termopar presença vapor câmara cozedura causa circuito aberto ou curto para massa - Substitua TC1	contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 008	Superaquecimento câmara cozedura - Substitua a placa de potência	contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código
Err 009	Avaria sensor ntc na placa power causa circuito aberto ou curto - Substitua a placa de potência	contacte um Centro de Assistência Autorizado, especificando o código

COMO DESMONTAR AS GRELHAS LATERAIS

1. Desparafuse (vire no sentido contrário ao ponteiro do relógio) as porcas ranhuradas (D) dianteiras.
2. Extraia, uma por vez, as grelhas laterais (G)





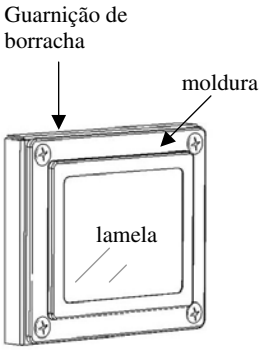
COMO REMONTAR AS GRELHAS LATERAIS

Introduza uma de cada vez as grelhas de apoio. G
Preste atenção no index obtido na grelha. Este deve ser introduzido no parafuso ranhurado situado no fundo dentro da câmara de cozedura.
Aparafuse as porcas ranhuradas (D)

COMO TROCAR A LÂMPADA DO FORNO

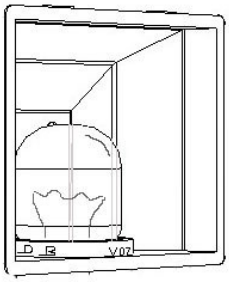
Desligue a aparelhagem da rede eléctrica ou coloque o interruptor unipolar no estado OFF.
Controle se o forno está na temperatura ambiente, caso contrário espere que esfrie.
A lâmpada do forno deve ter as características a seguir:

- tensão de alimentação 220-240 V (50/60Hz)
- potência 25 W.
- Engate tipo: E-14
- Temperatura máxima de exercício 300°C



Instruções para a substituição:

1. desparafuse a porca ranhurada da grelha de apoio lateral da esquerda, veja pág. anterior.
2. extraia a grelha de apoio
3. desparafuse os 4 parafusos cruzeta situados nos cantos do suporte da lamela ver imagem aolado
4. recoloque a moldura, com vidro e guarnição, colocadas para a protecção da lâmpada sobre uma superfície de apoio.



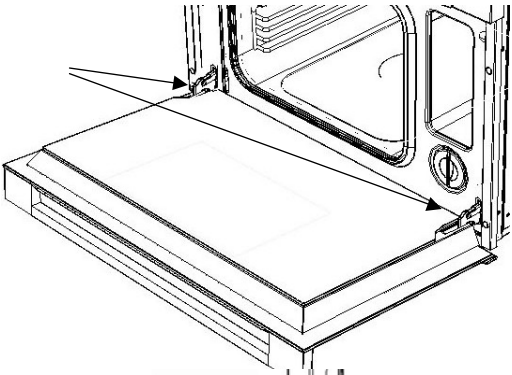
5. desparafuse a lâmpada estragada
6. introduza e aperte a nova lâmpada
7. remonte o conjunto moldura com lamela e guarnição
8. aperte os 4 parafusos
9. remonte a grelha lateral
10. aparafuse a porca ranhurada da grelhalateral
11. reintroduza a corrente eléctrica

COMO TROCAR A GUARNIÇÃO DA CÂMARA DE COZEDURA

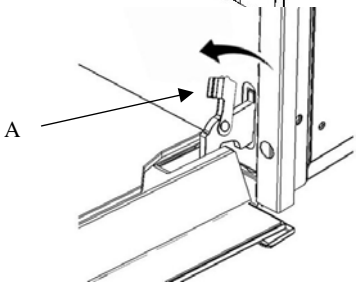
A guarnição colocada ao redor do vão câmara cozedura se tiver rachaduras deve ser substituída.
Por motivos de segurança a guarnição deve ser trocada por um técnico de um Centro de Assistência Autorizado.

COMO DESMONTAR A PORTA DO FORNO

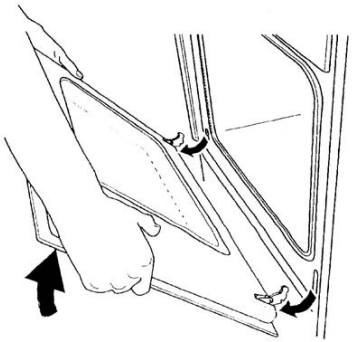
1. Abra totalmente a porta do forno
2. Localize as dobradiças (C), veja imagem ao lado:



3. Vire para trás os suportes (A) presentes nas duas dobradiças (C)

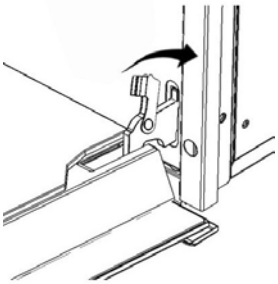


4. Agarre a porta nas duas laterais das extremidades e feche a devagar até a metade do curso, os suportes (A) engancham-se na porta do aparelho.
5. Levante a porta para cima.
6. Extraia a porta executando uma rotação para trás da parte inferior da mesma. Os dois suportes devem sair do próprio alojamento. Veja imagem abaixo.



COMO REMONTAR A PORTA DO FORNO

1. Introduza os dois suportes nas aberturas apropriadas, segurando a porta semi-fechada.
2. Abra totalmente a porta
3. Vire as duas dobradiças (C) colocando-as para frente.



CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS DO FORNO

Teclado Touch-Control

é um tipo de teclado especial sensível ao tacto. Quando se quer dar um comando ao forno, basta carregar de leve no ponto do teclado onde está colocado o símbolo serigráfico da ordem.

inactividade comandos teclado

Após um período de 5 minutos de não confirmação de activação ciclo cozedura ou falta de confirmação de uma opção o forno apaga automaticamente.

Sinal 'Beep'

Um breve sinal acústico é emitido todas as vezes que se carrega uma tecla.

Ventilador de resfriamento

Para o funcionamento correcto e para reduzir a temperatura das superfícies externas do forno este é dotado de uma ventoinha deresfriamento.
Durante a cozedura o ventilador está sempre activo e é possível ouvir um jacto de ar que sai entre a frente e a porta do forno.

Coloração dourada da câmara de cozedura

Após um certo período de tempo de uso do forno, a câmara cozedura assume uma coloração dourada. Esta coloração deve-se a causas naturais do aço inoxidável, não influi minimamente nas características de cozedura.

AVISOS DO SISTEMA:

Significado de algumas mensagens de aviso

VERIFIQUE A PRESENÇA DE ÁGUA NA JARRA.

Geralmente 1L. de água na jarra é suficiente para um processo de cozedura a vapor, todavia a mensagem em referência poderá ser visualizada por dois motivos:

- Água na jarra terminada
- Jarra não introduzida totalmente no alojamento

Em ambos os casos, abra a porta do forno, preste atenção à eventual saída do vapor.

- Acrescente max.1L. se necessário de água destilada ou potável. (N.B. NUNCA encha totalmente a jarra, senão a água bombeada pelo gerador de vapor para a jarra, no fim do ciclo, poderá sair pelo recipiente.)
- Introduza a jarra no alojamento apropriado
- Empurre a jarra a fundo a fim de garantir uma vedação perfeita entre o tubo situado na jarra e o circuito hidráulico existente dentro do forno.

INTRODUZIR A JARRA

Esta mensagem é visualizada quando o sistema deve executar a descarga da água contida dentro do boiler e a jarra não está presente no alojamento.

LIGAR SONDA COMIDA

É visualizada na selecção do ciclo cozedura em baixa temperatura ou de uma receita personalizada que exige o uso da sonda alimento e somente se esta não estiver ligada no conector apropriado.

DESPRENDER SONDA ALIMENTO

Mensagem visualizada se a configuração da receita seleccionada não exige a sonda alimento e somente se esta constar conectada.

FECHAR A PORTA

Esta mensagem é visualizada para indicar que o processo seleccionado ou anteriormente em curso terá início somente quando a porta estiver fechada.
A condição de porta aberta determina a interrupção de um processo de cozedura ou ciclos de abastecimento de vapor.

ESVAZIAMENTO BOILER

ESPERAR…

A indicação serve para garantir ao utente que determinados processos estão activos, monitorizados e gerenciados automaticamente pelo sistema também como o forno desligado. Ex. Ciclos de lavagem do boiler.
Outras indicações serão visualizadas no fim do processo ou automaticamente o forno desliga.

ELIMINAÇÃO

Embalagem

- As partes que compõem a embalagem do forno (papelão, isopor EPS, envelopes de plástico PE) devem ser eliminadas no respeito do ambiente nos canais apropriados de recolha separada.

Forno:

- Desligue o forno da tomada ou no caso de instalações fixas, chame um electricista autorizado para solicitar uma desinstalação.
- Antes de sucatear o aparelho, o mesmo deve ser inutilizado cortando o cabo de alimentação.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Garantindo que este produto seja eliminado de maneira correcta, o utilizador contribui a prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O símbolo sobre o produto ou na documentação de acompanhamento, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico mas deve ser entregue num idóneo ponto de recolha para a reciclagem de aparelhagens eléctricas e electrónicas.
Desfaça-se seguindo as normas locais para a eliminação do lixo.
Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a repartição local idónea, o serviço de recolha dos lixos domésticos ou a loja na qual o produto foi comprado.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Se não for possível identificar a causa do funcionamento anormal: desligar o aparelho (não deve ser adulterado) e entrar em contacto com o Serviço de Assistência.

NÚMERO DE SÉRIE DO PRODUTO. Onde pode ser localizado?
É importante informar ao Serviço de Assistência o código do próprio produto e seu número de série (com 16 dígitos que iniciam com o número 3); pode ser encontrado no certificado de garantia ou na placa de dados situada no aparelho.
Isto ajudará a evitar perda de tempo por parte dos técnicos, dessa maneira (e mais significativamente) economizando os custos correspondentes de chamada.

Indice e sommario

DESCRIZIONE DEL FORNO **134**
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE **134**
AVVERTENZE **135**
INSTALLAZIONE **137**
Allacciamento alla rete elettrica 137
sostituzione del cavo di alimentazione: 137
Morsettiera 137
Preparazione forno e pre-utilizzo 138
PULIZIA E MANUTENZIONE FORNO E ACCESSORI **138**
ISTRUZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE NEL MOBILE **139**
DATI TECNICI **139**
Misure del forno 140
DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI **141**
DESCRIZIONE PANNELLO di COMANDO 142
Descrizione tasti 142
PRIMA MESSA IN FUNZIONE **143**
COME ACCENDERE IL FORNO **143**
COME SPEGNERE IL FORNO **143**
CICLI DI COTTURA DISPONIBILI: **144**
COME SELEZIONARE UNA FUNZIONE DI COTTURA **145**
USO DI UNA FUNZIONE COTTURA CHE PREVEDE VAPORE **145**
USO DI UNA FUNZIONE COTTURA CHE NON PREVEDE VAPORE **145**
COME MODIFICARE LA TEMPERATURA DI CAMERA COTTURA **146**
COME ATTIVARE LA COTTURA **146**
COME USARE LA FUNZIONE SVEGLIA **146**
COME VISUALIZZARE O MODIFICARE LO STATO FUNZIONE SVEGLIA **147**
Come resettare la funzione sveglia 147
COME PROGRAMMARE IL FORNO **147**
COME IMPOSTARE O MODIFICARE UN TEMPO DI COTTURA **147**
COME ANNULLARE UN TEMPO DI COTTURA **147**
COME PROGRAMMARE L'ACCENSIONE E LO SPEGNIMENTO DEL FORNO **148**
COME ANNULLARE UN PROGRAMMA DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO FORNO **148**
MODALITÀ COTTURA TERMINATA **148**
CUCINARE CON LA SONDA CIBO **149**
Come usare la sonda cibo 149
COME MODIFICARE LA TEMPERATURA DELLA SONDA CIBO **150**
UTILIZZO DELLA SONDA CIBO COME TERMOMETRO **150**
COME PROGRAMMARE L'ACCENSIONE DEL FORNO USANDO LA SONDA CIBO **150**
SALVARE UN CICLO DI COTTURA **151**
COME SALVARE UN CICLO DI COTTURA **151**
COME ADDURRE VAPORE IN MODALITÀ DI COTTURA ARIA CALDA+VAPORE **152**
COME MUOVERSI ALL'INTERNO DEL MENÙ **153**
FLOW-CHART PANORAMICO STRUTTURA MENÙ **154**
Elenco ricette PANE/PIZZA 155
Elenco ricette SFORMATI 155
Elenco ricette CARNE 156
Elenco ricette PESCE 157
Elenco ricette VERDURE 157
Elenco ricette DOLCI 158

COME PERSONALIZZARE IL RICETTARIO **158**
COME CARICARE UNA RICETTA PERSONALE **158**
COME CANCELLARE UNA RICETTA PERSONALE **159**
CONSIGLI PRATICI PER CUCINARE **160**
GLI ACCESSORI **160**
La leccarda 160
La griglia 160
Leccarda perforata 160
Sonda CIBO 161
COME PERSONALIZZARE IL VOSTRO FORNO **161**
IMPOSTAZIONE OROLOGIO **161**
IMPOSTAZIONE BLOCCO TASTIERA: **162**
COME DISINSERIRE IL BLOCCO TASTIERA **162**
PARTICOLARITÀ BLOCCO TASTIERA **163**
SEGNALE ACUSTICO **163**
ILLUMINAZIONE **163**
DUREZZA ACQUA **163**
ATTIVAZIONE CICLO PULIZIA **164**
CAMERA COTTURA 164
DECALCIFICAZIONE BOILER 164
Decalcificante adatto: 164
ISTRUZIONI processo di decalcificazione boiler: 165
Lavaggio del boiler 165
RIPRISTINO IMPOSTAZIONI **165**
MODALITÀ FORNO SPENTO **166**
MODALITÀ COTTURA TERMINATA **166**
COME COMPORTARSI IN CASO DI UN'ANOMALIA **167**
COME COMPORTARSI IN CASO DI UN BLACK OUT **167**
TAVOLA CODICI ERRORE **168**
COME SMONTARE LE GRIGLIE LATERALI **169**
COME RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI **169**
COME CAMBIARE LA LAMPADINA DEL FORNO **170**
Istruzioni per la sostituzione: 170
COME CAMBIARE LA GUARNIZIONE DELLA CAMERA COTTURA **170**
COME SMONTARE LA PORTA DEL FORNO **171**
COME RIMONTARE LA PORTA DEL FORNO **172**
PARTICOLARITÀ DEL FORNO **172**
Tastiera Touch-Control 172
inattività comandi tastiera 172
Segnale 'Beep' 172
Ventilatore di raffreddamento 172
Colorazione dorata della camera cottura 172
AVVISI DEL SISTEMA: **173**
VERIFICARE PRESENZA ACQUA NELLA BROCCA 173
INSERIRE BROCCA 173
COLLEGARE SONDA CIBO 173
SCOLLEGARE SONDA CIBO 173
CHIUDERE LA PORTA 173
SVUOTAMENTO BOILER 173
ATTENDERE… 173
SMALTIMENTO **174**
Imballaggio 174
Forno: 174
Servizio assistenza clienti 175

DESCRIZIONE DEL FORNO

Forno combinato idoneo alla cottura di cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale che coniuga, in un unico prodotto, la cottura tradizionale ai vantaggi del vapore con risultati ottimali per ogni pietanza dalla carne, al pesce, alle verdure , ai dolci, e mantenendo al contempo gusto, freschezza, aromi e soprattutto le proprietà nutritive dei cibi. Non idoneo ad altri scopi.
Installare e utilizzare l'apparecchio in ambienti con temperature non inferiori a 5°C.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.
Apparacchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 204/108/CE, e successive modifiche.

AVVERTENZE

- L' apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.
- Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.
- Non è previsto l'utilizzo di questo apparecchio da parte di persone (bambini compresi) aventi ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e competenza necessarie, che non siano altrimenti assistite nell'utilizzo da persone adulte idonee.
- I bambini devono essere controllati per impedire che giochino con l'apparecchio.
- Durante la cottura si sviluppa calore; lo sportello dell'apparecchio, può diventare molto caldo; non toccare e tenere lontani i bambini.
- Durante l'uso le parti accessibili del forno possono diventare molto calde. Tenere a distanza i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.
- Al momento dell'apertura della porta del forno, durante la fase di cottura o al termine della stessa, porre attenzione al flusso d'aria calda e all'eventuale vapore che fuoriesce dalla camera cottura. Spostarsi lateralmente oppure indietreggiare di un passo.
- Si consiglia di utilizzare acqua distillata allo scopo di limitare la formazione di calcare
- Istallare e utilizzare l'apparecchio in ambienti con temperature non inferiori a 5°C.
- Non usare il forno per riscaldare la stanza.
- Prima di chiudere la porta del forno, verificare che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera cottura oggetti infiammabili o comunque sensibili alla temperatura come ad es. detersivi, spray, recipienti sotto vuoto, scatolame, ecc. pericolo di incendio / esplosione.
- Conservare con cura il presente manuale e riporlo in modo da essere facilmente consultabile ogni volta sia necessario. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare all'apparecchio il presente manuale.
- Non appena viene rilevato un problema di funzionamento, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.
- La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi, per introdurre quest'ultime o estrarle usare guanti di protezione o canovacci per pentole, non bagnate o umide.

- Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta e nella porta stessa, per evitare schiacciamenti o ferite. Prestare attenzione a ciò soprattutto in presenza di bambini.
- Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.
- Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.
- Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.
- Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).
- Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa, deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.
  Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite,ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.
  Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato. Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio, l'equipaggiamento e provocare disturbi nel funzionamento.
- Agli apparecchi riparati dai centri di assistenza devono essere eseguite le prove di routine,in particolare la prova di continuità del circuito di terra.
- Utilizzare unicamente la sonda di temperatura o cibo compresa tra gli accessori del forno. Eventualmente in caso di smarrimento o rottura della sonda cibo rivolgersi al centro di assistenza autorizzato.

- Il produttore declina ogni responsabilità per danni alle persone e agli oggetti, dovuti ad una cattiva o impropria manutenzione dell'apparecchio.
- La Casa Produttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.
- Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.

INSTALLAZIONE

Dopo avere tolto l'apparecchiatura dall'imballo, verificare che il prodotto e il cavo di alimentazione NON risultino danneggiati.
In caso contrario contattare il rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
Non sollevare il prodotto per la maniglia della porta.
Le parti dell' imballaggio (p. s. fogli, polistirolo) possono risultare pericolose per i bambini (pericolo di soffocamento).
Tenere le parti dell' imballaggio fuori della portata dei bambini.

Il prodotto deve essere istallato e collegato alla rete elettrica, correttamente, seguendo le indicazioni della Casa Produttrice e solamente da **PERSONALE QUALIFICATO**
Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare se l'apparecchio risulta **DISINSERITO** dalla rete elettrica.

Allacciamento alla rete elettrica

- Assicurarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato nella targhetta segnaletica visibile aprendo la porta del forno.
- Verificare se sulla linea domestica è presente un' interruttore omnipolare conforme alle norme in vigore (distanza minima di apertura tra i contatti di almeno 3mm) e se è in grado di sopportare il carico dell'apparecchiatura, (vedere targhetta segnaletica) in caso contrario interporre tra l'apparecchiatura e la linea elettrica un dispositivo, facilmente raggiungibile, con le caratteristiche descritte.
- ATTENZIONE: Verificare se il Vostro impianto elettrico è munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e disposizioni di legge in vigore.
  N.B. Il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.
- Il cavo giallo/verde, di terra, non deve essere interrotto dall'interruttore e deve essere più lungo rispetto agli altri cavi di 2-3 cm.
- Non posizionare il cavo di alimentazione vicino a fonti di calore o a temperature maggiori di 50°C rispetto a quella ambiente.
- Se l'apparecchio è sprovvisto del cavo di alimentazione il forno deve essere collegato, alla rete elettrica, con un cavo di sezione minima 1,5mm^2.
  - Se si prevede di interporre una spina questa deve risultare normalizzata, idonea al carico e adeguata alla presa di corrente.

sostituzione del cavo di alimentazione:

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare solo cavi del tipo:
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Sezione fili 3x1,5mm^2

Morsettiera

Il forno è dotato di una morsettiera predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 220-240 Vac monofase, 50Hz .

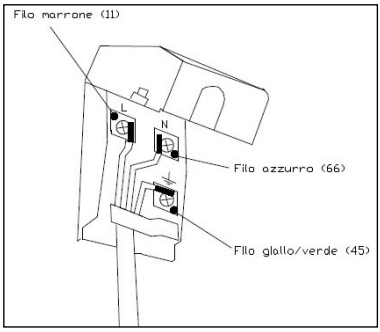


Immagine morsettiera aperta con vista collegamento fili

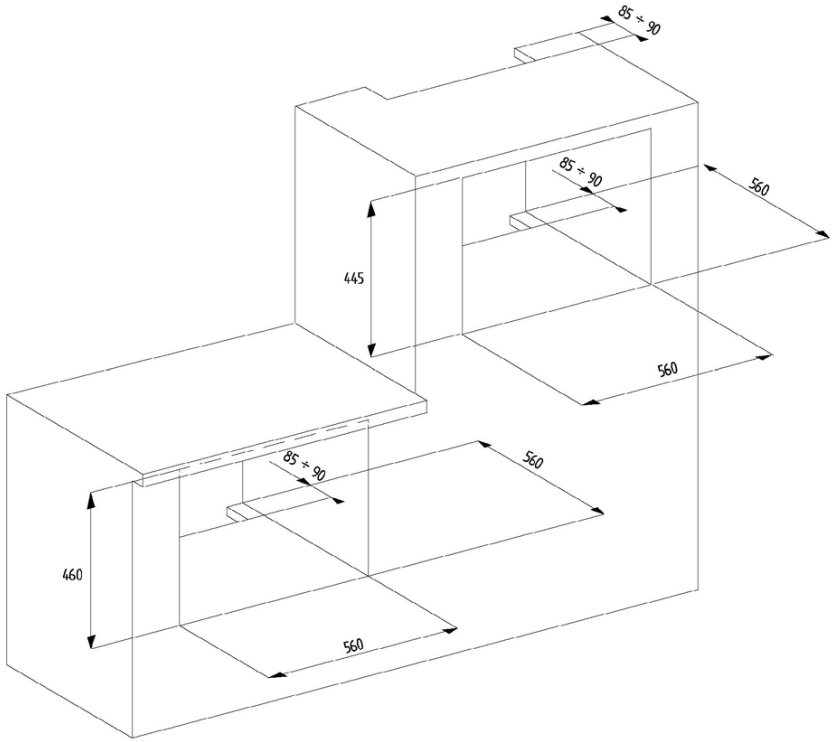
Preparazione forno e pre-utilizzo

N.B. Scollegare il forno dalla rete elettrica, o portare in stato OFF l'interruttore omnipolare, prima di effettuare una pulizia al forno.
Prima di utilizzare il forno, pulire accuratamente l'interno usando un panno o una spugnetta morbida (non abrasiva) inumidita con acqua tiepida e detersivo per stoviglie. Inserire la griglia e la leccarda nelle rispettive corsie.
Accendere il forno (vedi pag.143) e selezionare la funzione "Cottura Professionale", vedi pag. 144 e impostare la temperatura a 230°C. Fare funzionare il forno a vuoto per circa 30 minuti, per eliminare eventuali residui di grassi, olio di fabbricazione, che possono causare spiacevoli odori durante la cottura.
Arieggiare il locale durante questa operazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE FORNO E ACCESSORI

- Per facilitare le operazioni di pulizia della camera cottura si consiglia di utilizzare il processo automatico descritto a pag. 164
- Successivamente si consiglia discollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
-
- Utilizzare una spugna umida per eliminare eventuali residui dalle pareti della cavità dopo ogni cottura.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.
- Non utilizzare materiali ruvidi abrasivi come pagliette, raschietti metallici o lane di acciaio per pulire il vetro della porta del forno allo scopo di evitare graffiature che potrebbero essere causa di eventuali frantumazioni del vetro.
- NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE LA SONDA CIBO.
- È permesso di lavare in lavastoviglie griglia, brocca, leccarde.
- Svuotare la brocca dell'acqua dopo ogni impiego per motivi di igiene.
- Dopo una cottura, e con forno sufficientemente raffreddato, asciugare con un panno morbido l'eventuale liquido rimasto sul fondo della camera cottura.

ISTRUZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE NEL MOBILE

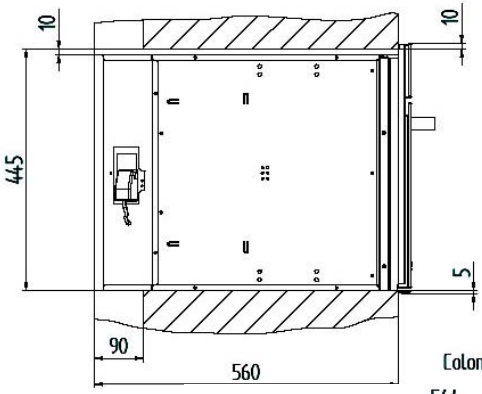


DATI TECNICI

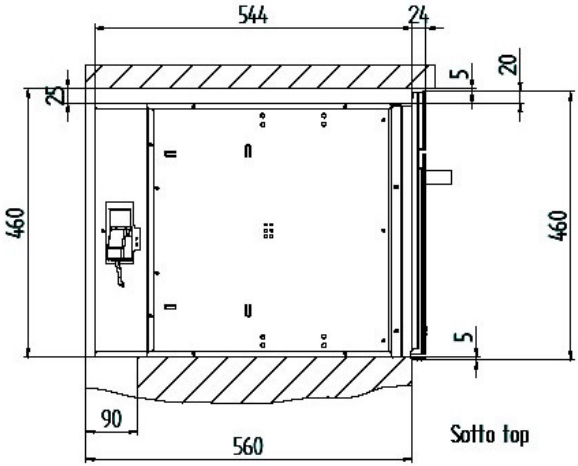
- Capacità vaschetta acqua: 1.2 L.
- Volume utili (camera cottura): 27 L.
- Volume lordi (camera cottura): 31 L.

- Tensione di allacciamento: 220-240V 50Hz
- Potenza massima di spunto: 2,2 KW.

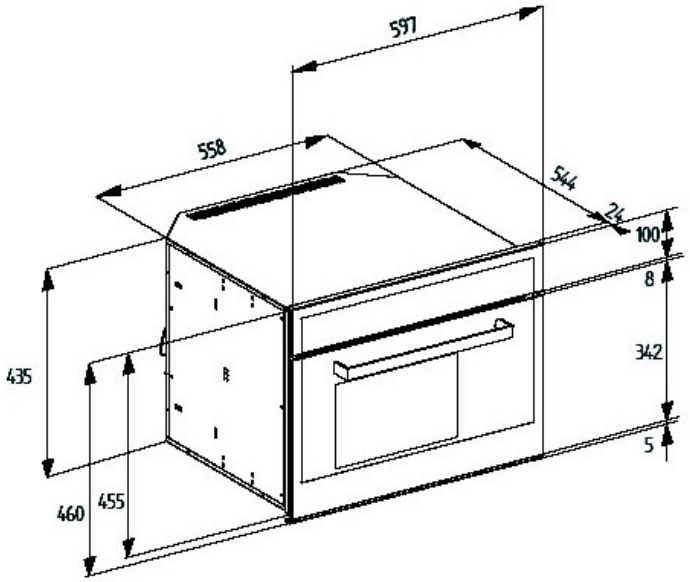
Misure del forno



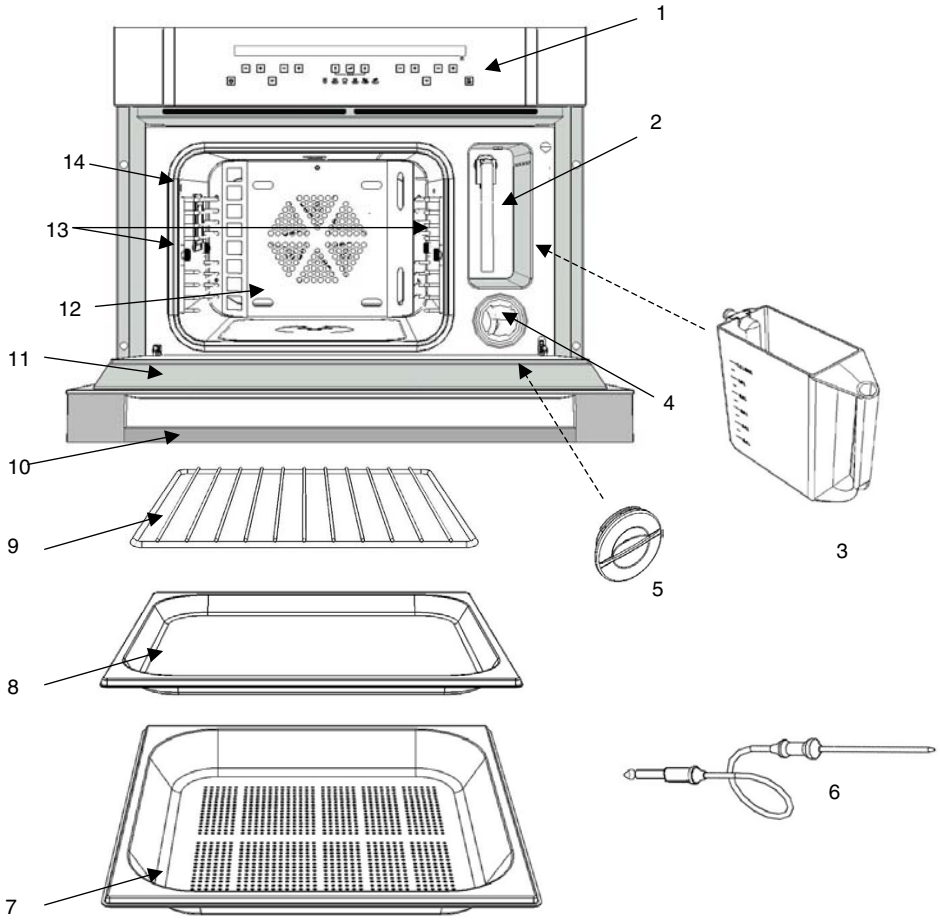
Colonna



Sotto top

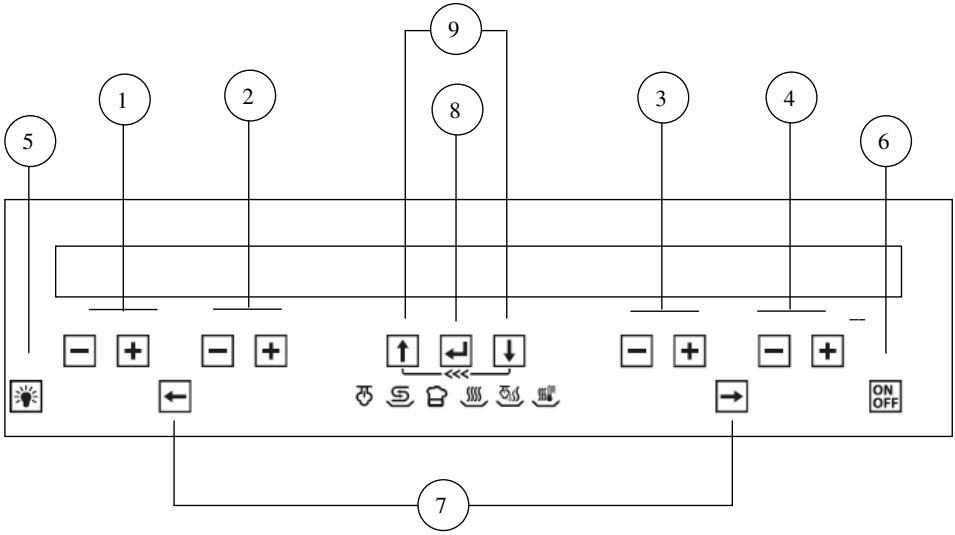


DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI



1 Pannello di comando e visualizzazione dati
2 Vano porta brocca
3 Brocca
4 Vano filtro
5 Tappo del filtro
6 Sonda cibo o di temperatura
7 Leccarda perforata
8 Leccarda
9 Griglia
10 Maniglia
11 Porta
12 Camera cottura
13 Griglie laterali
14 Connettore sonda cibo

DESCRIZIONE PANNELLO diCOMANDO



Descrizione tasti

1. Tasti impostazione temperatura camera cottura e area display indicazione temperatura.
   (+ per aumentare, - per diminuire, min. 40°C - max. 230°C * in funzione del ciclo scelto vedi pag. 144)
2. Tasti impostazione temperatura sonda cibo e area display indicazione temperatura di sonda cibo
   (+ per aumentare, - per diminuire, min. 30°C-max. 90°C)
3. tasti per programmazione eventi a tempo e area display indicazio ne temporizzazioni.
4. tasti per programmazione sveglia o impostazione orologio e area display indicazione orologio / sveglia
5. tasto accensione / spegnimento luce in camera cottura
6. tasto accensione / spegnimento del forno
7. tasti selezione funzioni di cottura
8. tasto conferma selezione
9. tasti scorrimento voci menù.

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Quando il forno viene connesso alla rete elettrica per la prima volta, viene visualizzato a display un messaggio di attesa (WAIT) e alcune indicazioni di identificazione del prodotto.
Si raccomanda di non toccare la tastiera durante questo breve periodo.
n.b. L'accensione del Ventilatore Tangenziale e il suo spegnimento dopo alcuni istanti è una processo determinato.

Alla visualizzazione del messaggio: LANGUAGE ENGLISH

selezionare, premendo uno tra i tasti − + (4), la lingua desiderata

Confermare la scelta con tasto ↵ (8)

Successivamente impostare l'orologio utilizzando singolarmente i tasti − + (4)
per raggiungere l'ora corrente.

Confermare l'impostazione premendo tasto ↵ (8)

COME ACCENDERE IL FORNO

Premere per almeno 1 sec. il tasto ON OFF (6).
Sul display appare la scritta <<ON>>, la luce del forno si accende e successivamente viene visualizzato il messaggio:
← → SELEZIONA COTTURA ⇓ MENU

n.b. disattivare il blocco tastiera se quest'ultimo risulta attivo.
Vedi cap. come disinserire il blocco tastiera pag. 162

automaticamente, dopo 5 minuti, il forno si porta in modalità forno spento se non viene effettuata nessuna scelta.

COME SPEGNERE IL FORNO

Premere il tasto ON OFF (6).
Sul display appare la scritta <<OFF>>
Il forno si porta in modalità stand-by vedi cap. modalità forno spento pag. 166.

CICLI DI COTTURA DISPONIBILI:

Nome funzione e simbolo	Descrizione funzione	Min-Max. temp. Camera T default	T sonda cibo default
COTTURA A VAPORE	Durante la cottura a vapore nella camera di cottura affluisce il vapore proveniente dal boiler. Il vapore riscalda la camera cottura e cuoce il cibo. Questo modo di cottura e ideale per cuocere qualsiasi tipo di verdura e preserva colore, sapore e soprattutto le proprietà organolettiche.	**40 – 100** **100**	70
RIGENERAZIONE	Vapore e aria calda contribuiscono a riscaldare la camera cottura. Il riscaldamento del cibo risulta quindi rapido ed omogeneo evitando che diventi secco. L'elemento che contribuisce a riscaldare l'aria è la resistenza: CIRCOLARE. Il ventilatore radiale distribuisce uniformemente il calore. Adatto per riscaldare cibi precedentemente cotti (resti), cibi precotti, oppure prodotti surgelati	**60 – 130** **110**	70
COTTURA PROFESSIONALE	Cottura eseguita in più fasi Dopo l'avviamento, in una prima fase, il cibo viene cotto a vapore. Dopo un periodo di tempo determinato automaticamente la cottura commuta in modalità cottura ARIA CALDA. Questo sistema di cottura è ideale per la lievitazione di ogni tipo di pasta o cotture di pasta, pane, focacce. (Questo tipo di cottura non può essere eseguito più volte susseguentemente altrimenti il buon risultato viene meno. Tra due cicli di cottura professionale il forno deve potersi raffreddare. Solo così si permette il corretto svolgimento della nuova fase a vapore.	**100–230** **205**	70
COTTURA ARIA CALDA	L'aria all'interno della camera cottura viene riscaldata dalla resistenza circolare posta dietro la parete posteriore dell'apparecchio. Il ventilatore radiale contribuisce a muovere l'aria in modo uniforme. Questo sistema detto anche cottura ventilata permette di cuocere il cibo in ogni suo lato.	**40 – 230** **175**	70
ARIA CALDA + VAPORE	Questo modo di cottura e equivalente alla cottura ad aria calda esaminato prima ma in più è offerta la possibilità di addurre, in qualsiasi momento, vapore nella camera cottura, premendo tasto ↵(8) . La disattivazione dell'erogazione del vapore in camera cottura, dal suo avvio, è automatica dopo 10 minuti oppure può essere disattivata anche prima, in qualsiasi momento, premendo sempre tasto ↵ (8). Ideale per cuocere arrosti.	**80 – 230** **175**	70
BASSA TEMPERATURA	Sistema di cottura a bassa temperatura per periodi di tempo relativamente lunghi. Ideale per cotture di carne il risultato è una carne delicata e tenera. L'aria all'interno della camera cottura viene riscaldata dalla resistenza circolare posta dietro la parete posteriore dell'apparecchio e distribuita uniformemente dalla ventilazione data dal ventilatore radiale. La cottura deve essere eseguita con la sonda cibo data in dotazione.	**60-100** **90**	70

COME SELEZIONARE UNAFUNZIONE DI COTTURA

Premere uno tra i due tasti direzione: (7) per selezionare il ciclo di cottura desiderato. Vedi spiegazione funzione, tabella sopra. (Cicli di cottura disponibili)
n.b. se nessuna selezione viene effettuata dopo 5 minuti il forno si porta automaticamente in modalità spento. Vedi cap. modalità forno spento pag. 166.

USO DI UNA FUNZIONECOTTURA CHE PREVEDEVAPORE

- Riempire il contenitore dell'acqua (brocca) con acqua distillata o in mancanza di questa acqua potabile.
- Riempire il contenitore fino alla marca (1,2 L). N.B. non riempire MAI la brocca totalmente, altrimenti a fine ciclo di cottura, l'acqua ripompata nel contenitore potrebbe traboccare.
- Inserire la brocca nell'apposita sede
- Spingere a fondo la brocca allo scopo di assicurare una perfetta tenuta tra il tubicino posto nella brocca e il circuitoidraulico posto all'interno del forno.
- Infilare sempre la leccarda NON forata sotto la leccarda perforata, per raccogliere condensa, sughi o parti di cibo che eventualmente cadono.

USO DI UNA FUNZIONE DICOTTURA CHE NON PREVEDE VAPORE

durante l'uso del forno con un ciclo che non prevede vapore, la brocca può rimanere nell'apposita sede, senza per questo pregiudicare il risultato della cottura.

N.B.
Affinché lo svolgimento di una cottura a VAPORE, RIGENERAZIONE, PROFESSIONALE venga eseguita al meglio si deve permettere al forno di raffreddarsi sufficientemente, se precedentemente a questa è stata eseguita una cottura similare.

COME MODIFICARE LA TEMPERATURA DI CAMERACOTTURA

Premere uno dei due tasti raffigurati (1) per modificare , con incrementi di +/-5°C, la temperatura preimpostata.
Il valore di temperatura della camera cottura viene visualizzato sempre con a fianco a sinistra la lettera t

n.b. Il simbolo dei gradi "°" risulta lampeggiante durante il periodo di preriscaldo del forno ovvero finchè non raggiunge la temperatura impostata. Risulta invece stabilmente acceso in tutti gli altri casi, quali ad esempio: regolazione, quando cioè il forno sta mantenendo la temperatura già raggiunta, e raffreddamento, quando il forno deve raggiungere una temperatura impostata più bassa del valore di partenza.

COME ATTIVARE LA COTTURA

L'attivazione della funzione di cottura selezionata, con le impostazioni visualizzate a display avviene alla conferma con tasto (8).
Vedi messaggio a display: ↵ ATTIVA CICLO ⇓ MENÙ
n.b. il forno si spegne automaticamente dopo 5 minuti se non viene confermato l'avvio del processo di cottura.

Sul display verrà visualizzata la frase: "COTTURA IN CORSO ⇓ MENU" una volta attivata la cottura.

Premendo il tasto (9) si accede ad un menù che permette di effettuare delle impostazioni di cottura semiautomatiche oppure di memorizzare i dati della cottura in corso. Vedi cap. "come programmare il forno" a pag. 147

COME USARE LA FUNZIONE SVEGLIA

Premere uno dei due tasti (4) per attivare la funzione.
Il simbolo 🔔 inizia a lampeggiare e sul display viene visualizzato il messaggio:
SVEGLIA e appaiono le cifre 00.00
Utilizzare singolarmente i tasti (4) per impostare il tempo desiderato.
Il tempo massimo che si può impostare è 23 ore e 59 minuti.
Dopo alcuni istanti (5sec.), inizia il conteggio, il forno torna a visualizzare l'ora corrente e il simbolo resta illuminato a luce fissa.
Al termine del periodo di tempo impostato, un segnale acustico entra in funzione e viene visualizzato il messaggio:
SVEGLIA 00.00 e simbolo 🔔 (queste ultime in modalità lampeggiante)
Per interrompere il segnale sonoro, premere un pulsante qualsiasi.

***Note**: Il segnale sonoro viene disattivato automaticamente dopo 5 minuti.*

ATTENZIONE:

- La funzione sveglia NON interagisce con le funzionalità del forno, ed è sempre disponibile indipendentemente dallo stato del forno.

COME VISUALIZZARE O MODIFICARE LO STATO FUNZIONE SVEGLIA

Premere uno dei due tasti (4) sul display viene immediatamente visualizzata l'informazione dello stato temporale della sveglia.
Il simbolo inizia a lampeggiare.
Premere uno dei due tasti (4) è possibile impostare un nuovo orario di allarme

Come resettare la funzione sveglia

Premere contemporaneamente i tasti (4) per resettare il tempo precedentemente programmato per questa funzione.
Il simbolo si spegne.

COME PROGRAMMARE ILFORNO
COME IMPOSTARE O MODIFICARE UN TEMPO DICOTTURA

Accendere il forno e selezionare una funzione di cottura.
Utilizzare i tasti (3) per impostare un tempo di durata cottura.

La visualizzazione iniziale del tempo è settata in mm.ss, successivamente hh.mm.
(h=ore, m= minuti, s=secondi)
Tempo massimo impostabile 10 ore.
Successivamente attivare la cottura, vedi cap. come attivare la cottura pag. 146

Il tempo visualizzato inizia a decrementare e allo scadere il forno si porta in modalità cottura terminata vedi pag. 148.

COME ANNULLARE UN TEMPO DI COTTURA

Premere contemporaneamente i tasti (3) per annullare il tempo precedentemente programmato per questa funzione.
Il tempo di durata cottura viene azzerato.

COME PROGRAMMARE L'ACCENSIONE E LO SPEGNIMENTO DEL FORNO

Accendere il forno, selezionare una funzione di cottura, impostare la temperatura di cottura desiderata.

Utilizzare, per impostare un tempo di durata cottura, i tasti − + (3)
Tempo massimo impostabile 10 ore.

Successivamente, premere tasto: ↓ (9), selezionare la voce: FINE COTTURA con tasto ↵ (8).

Alla visualizzazione del messaggio: IMPOSTAZIONE TEMPO utilizzare i tast − + (3) per impostare l'orario di FINE COTTURA, ricadente nelle prossime 23 ore 59 minuti.

Confermare l'impostazione con tasto ↵ (8)

Il forno entra in modalità partenza ritardata. Si azionerà automaticamente in seguito per la durata specificata e si arresterà all'orario di fine cottura programmato.
Un chiaro messaggio "ACCENSIONE FORNO PREVISTA TRA .. .."
ad intervalli di 15 sec. verrà visualizzato ad informazione del tempo rimanente all'accensione.
È possibile, comunque, in qualsiasi istante richiamare a display l'informazione premendo uno dei due tasti − + (3)

COME ANNULLARE UN PROGRAMMA DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO FORNO

Premere contemporaneamente i tasti − + (3) per annullare il programma di accensione/spegnimento del forno
Il forno automaticamente si attiva visualizzando il messaggio: COTTURA IN CORSO ⇓ MENU

MODALITÀ COTTURA TERMINATA

Il forno disattiva tutti gli elementi riscaldanti.
Sul display viene visualizzato il messaggio: "COTTURA TERMINATA" accompagnato da un segnale sonoro di avviso.
Il segnale sonoro può essere spento premendo un tasto qualsiasi.

Premendo il tasto ON OFF il forno si spegne oppure premendo uno dei due tasti ← → (7) è possibile selezionare un nuovo ciclo di cottura.

n.b. Nelle cotture a vapore due minuti prima dello scadere del tempo di termine cottura viene aperto lo sfiato scarico vapore allo scopo di scaricare più vapore possibile dalla camera cottura.

CUCINARE CON LA SONDA CIBO

Il forno è dotato di una sonda cibo / temperatura, un accessorio a forma di "grosso spillo" inserito in un'impugnatura che termina con un cavo ed uno spinotto. La sonda cibo collegata all'elettronica permette di misurare la temperatura all'interno della carne o degli alimenti che si portano in cottura. Questo accessorio permette di semplificare l'approccio alle varie cotture per chi non ha molta esperienza nel settore, ottenendo un risultato costante nel tempo. **La cottura termina quando la temperatura all'interno del cibo, e misurata attraverso la sonda, raggiunge il valore regolato sul display.**

Come usare la sonda cibo.

Collegare la sonda cibo sull'apposito connettore posto all'interno del forno, sulla parete sinistra in alto (vedi fig. A). Infilare orizzontalmente lo spillo metallico, della sonda, nel cibo da cucinare fino alla maniglia. La punta possibilmente deve trovarsi verso il centro del cibo, non deve toccare ossa e non deve essere infilata nelle eventuali parti grasse del cibo. Una misura corretta si ottiene solo seguendo queste indicazioni.
Accendere il forno, selezionare una funzione di cottura, impostare la temperatura di sonda cibo, impostare la temperatura di camera cottura.

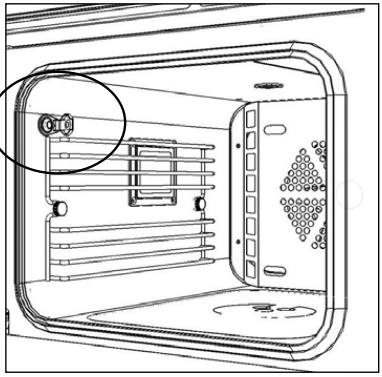


Fig. A

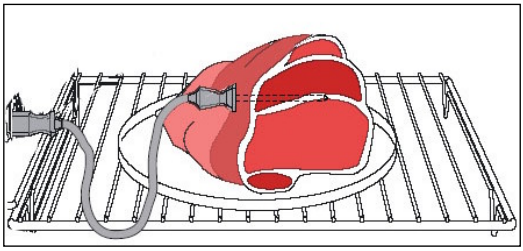


Fig. B

COME MODIFICARE LA TEMPERATURA DELLA SONDA CIBO

Premere uno dei due tasti raffigurati (2) per modificare , con incrementi di+/-1°C, la temperatura di sonda cibo.
Temperatura massima impostabile: 90°C
Temperatura minima impostabile: 30°C
Il valore di temperatura della sonda cibo viene visualizzato con a fianco a sinistra il simbolo grafico:

Note:

- La temperatura di camera deve risultare maggiore della temperatura di sonda cibo. In caso contrario la visualizzazione della temperatura di camera lampeggerà ad indicare l'errata impostazione.
- Non è possibile usando la sonda cibo impostare un tempo di durata cottura e viceversa.

UTILIZZO DELLA SONDA CIBO COME TERMOMETRO

Premendo contemporaneamente i due tasti (2) è possibile leggere sul display relativo alla temperatura di sonda il valore istantaneo di temperatura misurato dalla sonda.
Temperatura massima e minima misurabile: 250°C - 20°C

COME PROGRAMMARE L'ACCENSIONE DEL FORNO USANDO LA SONDA CIBO

Collegare la sonda cibo sull'apposito connettore (vedi fig. A, pag.149). Accendere il forno, selezionare una funzione di cottura, impostare la temperatura di cottura desiderata.

Successivamente, premere tasto: (9) e selezionare la voce: INIZIO COTTURA con tasto (8)

Alla visualizzazione del messaggio: IMPOSTAZIONE TEMPO utilizzare i tast (3) per impostare l'orario di INIZIO COTTURA previsto, ricadente nelle prossime 23 ore 59 minuti.

Confermare l'impostazione con tasto (8)

Il forno entra in modalità partenza ritardata. Si azionerà automaticamente all'ora programmata e si arresterà al termine della cottura che corrisponde al raggiungim ento della temperatura del cibo al valore fissato di temperatura di sonda.
Un chiaro messaggio "ACCENSIONE FORNO PREVISTA TRA .. .."
ad intervalli di 15 sec. verrà visualizzato ad informazione del tempo rimanente all'accensione.
È possibile, comunque, in qualsiasi istante richiamare a display l'informazione premendo uno dei due tasti (3)

SALVARE UN CICLO DI COTTURA

L'elettronica del forno offre la possibilità di memorizzare, le vostre impostazioni di cottura, in apposite aree di memoria. Queste informazioni a distanza di tempo possono essere richiamate per cucinare con le medesime impostazioni precedenti ottenendo risultati costanti e certi.

È possibile archiviare in memoria:

- **ciclo cottura**
- **temperatura camera cottura**
- **temperatura sonda cibo** oppure in alternativa **durata di cottura**

Non permette di memorizzare

- Ora di avvio cottura
- Ora di fine cottura

COME SALVARE UN CICLO DI COTTURA

Dopo avere acceso il forno, eseguito tutte le impostazioni di cottura necessarie premere tasto:

(9) tante volte fino alla visualizzazione del testo: SALVA CICLO DI COTTURA

Premere tasto: (8) per confermare la volontà di salvare i dati.

Scegliere un record tra i 10 disponibili con tasto scorrimento (9) oppure

Confermare il salvataggio dei dati nel CICLO DI COTTURA N. con tasto (8)
A salvataggio completato il sistema risponde con "ESEGUITO"

Note:

- si consiglia di prendere nota su un notebook il numero abbinato al ciclo di cottura memorizzato abbinandolo al nome della pietanza. Risulterà più immediato in un prossimo futuro richiamare il ciclo da usare per questa determinata cottura.
- Se il sistema non processa il salvataggio con la scritta : "ESEGUITO" significa che tutti i record disponibili in memoria sono stati usati. Per salvare nuovamente bisogna cancellare uno o più record. Vedi cap. Come cancellare una ricetta personale pag. 159.

Funzioni a menù

- Ricette
- Impostazioni
- uscita

Ricette :. Il sistema dispone in memoria un elenco di tipologie di pietanze (carne, pane/pizza, pesce, dolci, sformati, ricette personali) che permettono in funzione della voce selezionata una rapida impostazione del forno (parametri consigliati) per ottenere una giusta cottura.
Nelle pagine successive si riportano le tabelle e i parametri dei cibi inseriti in memoria.

Impostazioni: All'interno di questo menù è possibile effettuare una serie di impostazioni che consentono di personalizzare il forno in funzione alle vostre esigenze.
Vedi elenco pag. 161.

COME ADDURRE VAPOREIN MODALITÀ DI COTTURA ARIA CALDA+VAPORE

Il ciclo di cottura aria calda + vapore permette all'utente di addurre, durante una cottura ed in qualsiasi momento, vapore. Viene così aggiunto o mantenuto il grado di umidità all'interno della camera cottura per ottenere una pietanza più morbida.

Una volta selezionato il ciclo e attivato ad intervalli regolari viene visualizzato il messaggio:

PREMI ↵ PER ADDURRE VAPORE

Premendo il tasto ↵(8) si accende il simbolo serigrafico: che segnala l'attivazione del generatore di vapore.
Dopo alcuni istanti nella camera cottura incomincerà ad affluire vapore. Quest'ultimo viene immesso in camera ad intervalli costanti intervallato da brevi pause per un periodo massimo di circa 15 min. al termine dei quali il generatore di vapore e la spia vengono spenti.

L'immissione del vapore può essere disattivata anche manualmente sempre con tasto ↵(8) .

Il messaggio visualizzato a display PREMI ↵ PER INTERROMPERE VAPORE preceduto da un breve segnale sonoro ricorda all'utente questa possibilità.

COME MUOVERSI ALL'INTERNO DEL MENÙ

accendere il forno. Alla visualizzazione del messaggio:

← → SELEZIONA COTTURA ⇓ MENU

premere tasto: (9) viene visualizzata la prima voce ad elenco: "RICETTE"

Vedi struttura del menù:

premere tasto: (9)per scorrere l'elenco verso il basso

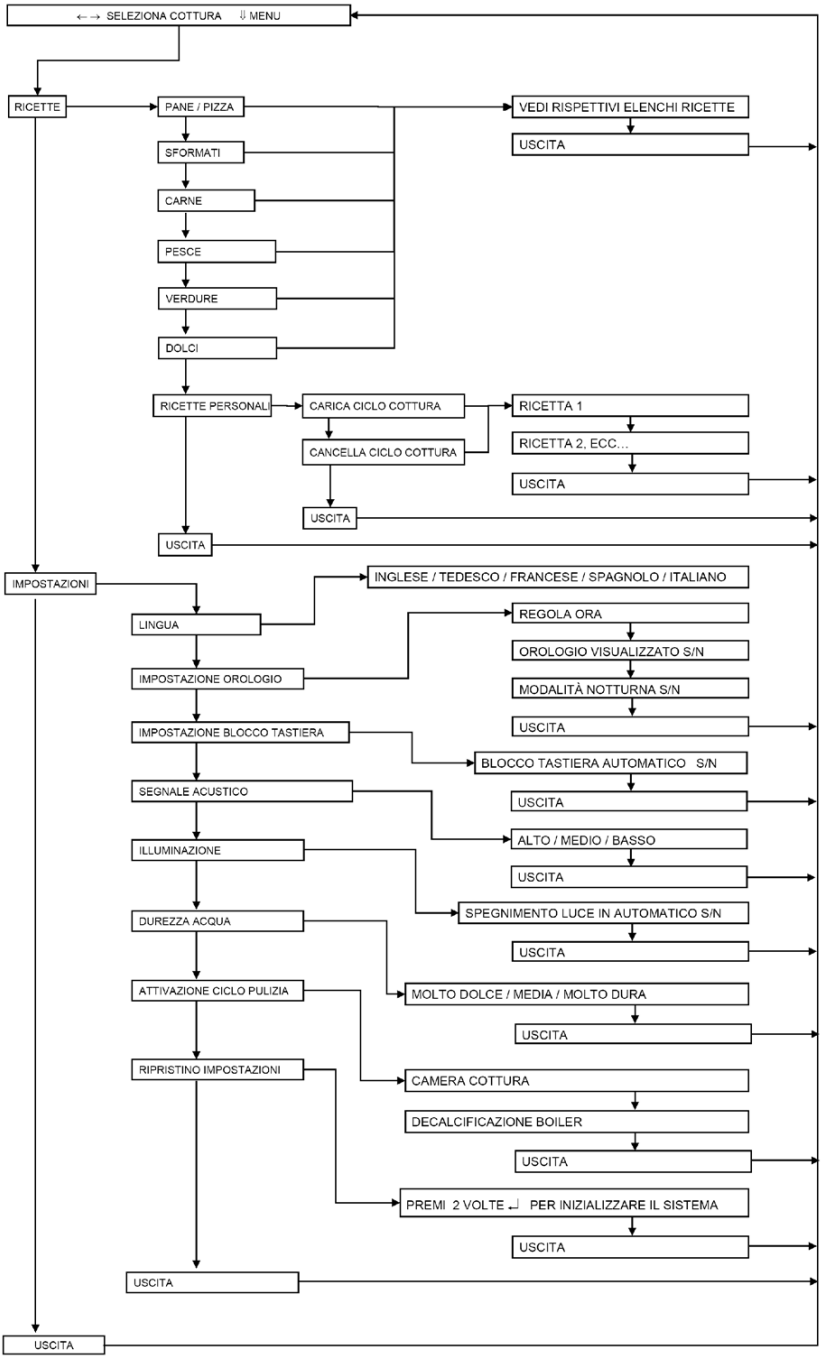
premere tasto: (9) per scorrere l'elenco verso l'alto.

Premere tasto: (8) per selezionare la voce a video

USCITA consente di ritornare sempre alla voce iniziale visualizzata all'accensione del forno.

Premendo contemporaneamente i tasti permette di tornare indietro alla voce precedente un passo alla volta. (funzione go back <<<)

FLOW-CHART PANORAMICO STRUTTURA MENÙ



Elenco ricette PANE/PIZZA

Pietanza:	Temperatura di camera cottura °C	Temperatura di sonda cibo * °C	Tempo Durata Cottura	Livello	Ciclo di cottura
FOCACCIA SALATA	220		$00^{h}.25^{'}$	3	
PANE	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	

Elenco ricette SFORMATI

Pietanza:	Temperatura di camera cottura °C	Temperatura di sonda cibo * °C	Tempo Durata Cottura	Livello	Ciclo di cottura
CANNELLONI	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASAGNE	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
SFORMATO DI ASPARAGI	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
SFORMATO DI PATATE	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
SFORMATO DI ZUCCHINE	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
TORTA SALATA	200		$00^{h}.35$’	3	

Elenco ricette CARNE

Le modalità di cottura elencate sono state determinate cucinando pezzature di carne da circa 1 Kg.

Pietanza:	Temperatura di camera cottura °C	Temperatura di sonda cibo * °C	Tempo Durata Cottura	Livello	Ciclo di cottura
ANCA DI MAIALE	90	70		3	
ANCA DI MANZO	90	70		3	
ANCA DI VITELLO	90	68		3	
ARROSTO DI MAIALE	90	72		3	
COLLO DI MAIALE	100	75		3	
ENTRECOTE A PUNTINO	75	62		3	
ENTRECOTE AL SANGUE	70	55		3	
FILETTO DI MANZO A PUNTINO	75	62		3	
FILETTO DI MANZO AL SANGUE	70	57		3	
GIRELLO DI MANZO	80	65		3	
PETTO DI TACCHINO	90	70		3	
ROAST-BEEF	80	62		3	
ROAST-BEEF AL SANGUE	70	57		3	
SPALLA DI MANZO	85	70		3	
SPALLA DI VITELLO	90	72		3	

Elenco ricette PESCE

Pietanza:	Temperatura di camera cottura °C	Temperatura di sonda cibo * °C	Tempo Durata Cottura	Livello	Ciclo di cottura
COZZE E VONGOLE	100		*00h.30'*	3	
FILETTO DI PLATESSA	220		*00h.10'*	3	
FILETTO DI SCORFANO	80		*00h.30'*	3	
GAMBERI E CICALE	100		*00h.30'*	3	
TROTA	100		*00h.35'*	3	

Elenco ricette VERDURE

Pietanza:	Temperatura di camera cottura °C	Temperatura di sonda cibo * °C	Tempo Durata Cottura	Livello	Ciclo cottura
ASPARAGI	100		*00h.35'*	3	
BROCCOLI	100		*00h.30'*	3	
CAROTE	100		*00h.35'*	3	
CAVOLETTI BRUXELLES	100		*00h.35'*	3	
CAVOLFIORE	100		*00h.40'*	3	
COSTE	100		*00h.35'*	3	
FAGIOLINI	100		*00h.40'*	3	
FINOCCHI	100		*00h.40'*	3	
PATATE	100		*00h.50'*	3	
PEPERONI	100		*00h.25'*	3	
PORRI	100		*00h.40'*	3	
RISO	100		*00h.35'*	3	
SEDANO	100		*00h.35'*	3	
SPINACCI	100		*00h.20'*	3	
ZUCCHINE	100		*00h.30'*	3	

Tempi di cottura determinati con pietanza di dimensioni medie.
I tempi di cottura possono variare in funzione delle dimensioni della pietanza.

Elenco ricette DOLCI

Pietanza:	Temperatura di camera cottura °C	Temperatura di sonda cibo * °C	Tempo Durata Cottura	Livello	Ciclo di cottura
BISCOTTI	150		$00^{h}.35'$	3	
BISCOTTI ALLO YOGOURT	170		$00^{h}.15'$	3	
PLUM CAKE	170		$01^{h}.00'$	3	
SOUFFLES	200		$00^{h}.35'$	3	
TORTA DI MELE	170		$01^{h}.00'$	3	
TORTA MARGHERITA	170		$00^{h}.40'$	3	

NOTA:
Le impostazioni elencate nelle tabelle, le temperature e i tempi di durata possono essere variati per una cottura personalizzata a voi più consona. I nuovi dati possono essere sovrascritti a quelli in memoria secondo le istruzioni riportate di seguito:

COME PERSONALIZZAREIL RICETTARIO

Scegliere una voce tra quelle in elenco ed impostare i dati in funzione alle vostre esigenze. SI ricorda che è possibile cucinare a tempo (durata cottura) oppure con la sonda cibo.

Attivare la cottura, successivamente premere il tasto (9) tante volte fino alla visualizzazionedel testo: SALVA CICLO DI COTTURA

Premere tasto: (8) per confermare la memorizzazione delle nuove impostazioni.
Il sistema visualizza ESEGUITO a salvataggio compiuto.

COME CARICARE UNA RICETTA PERSONALE

Scegliere menu e selezionare la voce ricette, con tasto (8).

Fare scorrere le voci con tasto (9) oppure tasto (9) fino alla visualizzazione del testo

RICETTE PERSONALI. Confermare la scelta con tasto (8)

Alla visualizzazione del messaggio: CARICA CICLO COTTURA. premere tasto (8)
Il sistema visualizza le ricette memorizzate.

Utilizzare il tasto (9) oppure (9) per selezionare il ciclo di cottura desiderato.

La conferma avviene al comando con tasto (8)

n.b. Se l'area di memoria è vuota perché non contiene ricette personali memorizzate il sistema risponde con USCITA.

COME CANCELLARE UNARICETTA PERSONALE

Scegliere menu e selezionare lavoce ricette, con tasto (8).

Fare scorrere le voci con tasto (9) oppure tasto (9) fino alla visualizzazione del testo

RICETTE PERSONALI. Confermare la scelta con tasto (8)

Utilizzare uno dei due tasti (9) per fare scorrere le voci fino alla visualizzazione del testo: CANCELLA CICLO DI COTTURA.

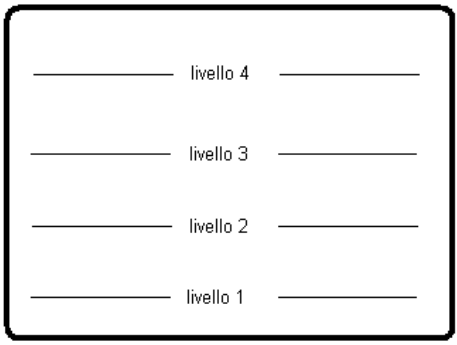
Premere tasto (8) per entrare nel sottomenù.
Selezionare il ciclo di cottura che si desidera cancellare, facendo scorrere le voci con uno dei due tasti (9), e premere a conferma della cancellazione il tasto (8).
Il sistema a cancellazione avvenuta risponde con ESEGUITO

CONSIGLI PRATICI PER CUCINARE

- Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.
  - Utilizzare sempre guanti o presine, non bagnate o umide, per togliere le pietanze calde dal forno.
- Utilizzare recipienti capaci di resistere a temperature massime di 250°C o superiori.
- Al termine o durante la fase di cottura prestare attenzione al flusso di aria calda che fuoriesce dal forno al momento dell'apertura della porta.
- Non appoggiare mai le pietanze direttamente a contatto con il fondo del forno. Utilizzare gli appositi accessori.

GLI ACCESSORI

Gli accessori dati in dotazione al forno aumentano le possibilità e i modi di cottura.
Gli accessori denominati leccarda e griglia possono essere riposti sui vari ripiani della guida di scorrimento posta all'interno del forno.
Questo permette di stabilire l'altezza (livelli) più idonea in funzione della cottura da eseguire.
Vedi elenco ricette da pag. 155

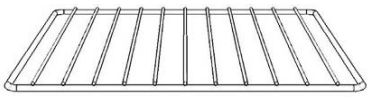


La leccarda

Vassoio dai bordi rialzati utilizzata come piano di appoggio per un qualsiasi recipiente di cottura su un solo livello e a bagno-maria.
Contenitore di raccolta dei sughi o eventuali colature dei grassi durante la cottura, va abbinata alla griglia principale o alla leccarda forata. Si consiglia cucinando pietanze grasse di versare sempre un po' d'acqua nella leccarda allo scopo di evitare che i grassi brucino formando cattivi odori o fumo.
Piano di appoggio per gli alimenti (biscotti, ecc.)

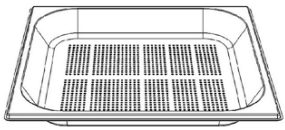
La griglia

Utilizzata soprattutto come piano d'appoggio.
Posizione consigliata livello 2 / 3 / 4



Leccarda perforata

Da utilizzarsi principalmente per eseguire cotture a vapore (verdura fresca o surgelata, pesce).
Posizionare la leccarda perforata sul livello 2 o 3 e subito infilare la leccarda per la raccolta del liquido rilasciato dal cibo.



Sonda CIBO

Vedi cap. CUCINARE CON LA SONDA CIBO pag. 149
N.B.
Se la temperatura di sonda cibo viene visualizzata in modalità lampeggiante con valore pari a 30°C significa che la pietanza selezionata tra quelle elencate nel ricettario è priva di un valore di temperatura di sonda ottimale. Si consiglia di scollegare in questo caso la sonda cibo e cucinare secondo la modalità reimpostata oppure impostare un valore di sonda cibo più consono alle vostre aspettative.

COME PERSONALIZZARE IL VOSTRO FORNO

accendere il forno. Alla visualizzazione del messaggio:
← → SELEZIONA COTTURA ⇓ MENU
premere tasto: (9) viene visualizzata la prima voce ad elenco: "RICETTE".
Premere nuovamente tasto (9) e confermare la selezione "IMPOSTAZIONI" con tasto (8)

Muoversi all'interno dell'assieme IMPOSTAZIONI utilizzando il criterio esposto al cap. come muoversi all'interno del menù a pag. 153.

Per cambiare il tipo di impostazione premere uno tra i due tasti (4)

La nuova impostazione, deve essere confermata, sempre, con il tasto "enter" (8).
Il messaggio "ESEGUITO" viene visualizzato a convalida della nuova scelta.

Utilizzare lo schema STRUTTURA DEL MENU per aiutarti nell'orientamento delle voci.

LINGUA: consente di impostare la visualizzazione dei messaggio nell'idioma a voi più consone.
Lingue a menù:

- INGLESE,
- ITALIANO,
- TEDESCO,
- FRANCESE,
- SPAGNOLO

Usare tasti (4). per fare scorrere le voci ad elenco e tasto (8) per confermare la lingua a voi più preferita.

IMPOSTAZIONE OROLOGIO
Muoversi in questo assieme e selezionare la voce da personalizzare con i criteri già esaminati. Vedi cap. come muoversi all'interno del menù a pag. 153.
I parametri variabili sono visualizzati in modalità lampeggiante e possono essere cambiati utilizzando i tasti (4).

- **REGOLA ORA**
  permette di reimpostare l'ora corrente.
  Per velocizzare lo scorrimento tenere premuto uno dei due tasti accennati in precedenza.

- **OROLOGIO VISUALIZZATO**
  Selezionando NO non viene visualizzata l'ora corrente con forno spento.

- **MODALITÀ NOTTURNA**

Impostazione base = NO
Cambiando l'impostazione con SI, quando il forno risulta spento, nella fascia oraria:22.00-06.59.59. le cifre che compongono l'orologio vengono visualizzate con una bassa intensità luminosa. Nel rimanente orario giornaliero l'intensità ritorna al massimo per una visualizzazione migliore in caso di riverbero.

IMPOSTAZIONE BLOCCOTASTIERA:

Questa opzione permette di scegliere la modalità di inserimento del blocco tastiera in modo manuale oppure automatico. Si consiglia di scegliere la modalità automatica (SI) soprattutto in presenza di bambini.

BLOCCO TASTIERA AUTOMATICO SI
I tasti vengono bloccati automaticamente dopo 1 minuto di inattività della tastiera.

BLOCCO TASTIERA AUTOMATICO NO

Il blocco tastiera si attiva premendo contemporaneamente il tasto estremo di sinistra e il tasto estremo di destra

In entrambi i casi quando il blocco tastiera viene attivato sul display viene visualizzato il messaggio: BLOCCO TASTIERA ATTIVATO seguito se il forno è spento, dal simbolo chiave a ricordare che la funzione risulta attiva.

Se il blocco tastiera si attiva manualmente o automaticamente durante una cottura, sul display dopo il messaggio: "BLOCCO TASTIERA ATTIVATO" ritornano ad essere visualizzate le informazioni della cottura. Nel caso si tenti di effettuare nuove impostazioni, alla pressione di un tasto qualsiasi, il sistema risponde con un messaggio che ricorda che bisogna prima disinserire la protezione.
Vedi cap. seguente

COME DISINSERIRE IL BLOCCO TASTIERA

Se sul display è visualizzato il simbolo chiave oppure appare il messaggio:
⇓ SBLOCCA TASTI ⇓ (*Le due frecce ai lati rivolte verso il basso servono a ricordare la combinazione dei tasti*)
Premere contemporaneamente il tasto estremo di sinistra e il tasto estremo di destra
Il messaggio : BLOCCO TASTIERA DISINSERITO conferma il ripristino delle normali funzioni dei comandi dell'apparecchio.

PARTICOLARITÀ BLOCCOTASTIERA

il tasto consente qualsiasi sia lo stato del forno di accendere / spegnere la luce posta nella camera cottura.

il tasto consente di spegnere il forno.

SEGNALE ACUSTICO

Permette di scegliere tra 3 livelli (basso, medio, alto) l'intensità del segnale acustico emesso durante uno stato di avviso. Impostazione di default MEDIA

ILLUMINAZIONE

Permette di scegliere il criterio dello spegnimento della luce una volta accesa.
Scegliere NO alla voce: SPEGNIMENTO LUCE IN AUTOMATICO per la modalità manuale. La luce una volta accesa per spegnerla bisogna sempre premere nuovamente l'apposito tasto .

La funzione automatica (SI) consente all'elettronica di spegnere automaticamente la luce dopo 5 minuti dalla sua accensione.

DUREZZA ACQUA

La durezza dell'acqua esprime principalmente la quantità di sali di calcio e magnesio presenti nell'acqua. La durezza viene generalmente espressa in gradi francesi (°fH)
Il forno è dotato di un sistema automatico che determina il momento opportuno per eseguire un ciclo di decalcificazione del boiler.
Si ricorda che si consiglia di usare acqua distillata allo scopo di limitare la formazione di calcare. Esistono tre campi di regolazione della durezza dell'acqua.

Tavola equivalenza gradi francesi (°fH) / gradi t edeschi (°dH)

DUREZZA DELL'ACQUA °fH		DUREZZA DELL'ACQUA °dH	
16-35° fH	ACQUA MEDIA	0-8° dH	ACQUA MEDIA
0-15° fH	ACQUA MOLTO DOLCE	9-20° dH	ACQUA MOLTO DOLCE
36-50° fH	ACQUA MOLTO DURA	21-28° dH	ACQUA MOLTO DURA

Il sistema di default è posizionato sul valore medio (riga1, tavola).
Per cambiare impostazione, vedi pag. 154, selezionare durezza acqua, premere per entrare nell'opzioni il tasto conferma (8). e successivamente usare uno dei due tasti (4)
A selezione avvenuta confermare con tasto (8)

Vedi anche paragrafo: DECALCIFICAZIONE BOILER (pag 164).

ATTIVAZIONE CICLO PULIZIA

Voci a menu:
CAMERA COTTURA
DECALCIFICAZIONE BOILER

CAMERA COTTURA

Lo scopo è quello di facilitare la rimozione di eventuali residui di pietanze, grassi, ecc dopo una cottura. Il forno eroga in camera cottura una certa quantità di vapore, per un periodo di tempo determinato (10 min.).

Attivare il ciclo di pulizia camera cottura con tasto (8) e seguire le indicazioni visualizzate sul display.

A ciclo terminato segnalato dal messaggio:
CICLO DI PULIZIA CAMERA COTTURA TERMINATO USARE UN PANNO PER RIMUOVERE LO SPORCO

usare un panno o una spugnetta morbida (non abrasiva) inumidita con acqua per effettuare la pulizia. Non usare sostanze o liquidi corrosivi, non usare utensili in ferro o appuntiti.

DECALCIFICAZIONE BOILER

Particolare ciclo di lavaggio idoneo alla rimozione del calcare all'interno del boiler.
A seconda della durezza dell'acqua all'interno del boiler o generatore di vapore si forma una certa quantità di calcare che sarà maggiore quanto più dura è l'acqua. Vedi par. **DUREZZA ACQUA** pag.163.

Si consiglia di eseguire la decalcificazione appena viene visualizzato l'avvertimento: CICLO PULIZIA BOILER CONSIGLIATO

ATTENZIONE: IL CICLO HA UNA DURATA FISSA DI 12 ORE. SI CONSIGLIA DI EFFETTUARLO DURANTE LA NOTTE.

Decalcificante adatto:

Si consiglia di usare ACIDO CITRICO MONOIDRATO reperibile presso una comune farmacia. Attenersi ai consigli sulla sicurezza e sul dosaggio. Non usare aceto o prodotti a base di aceto.

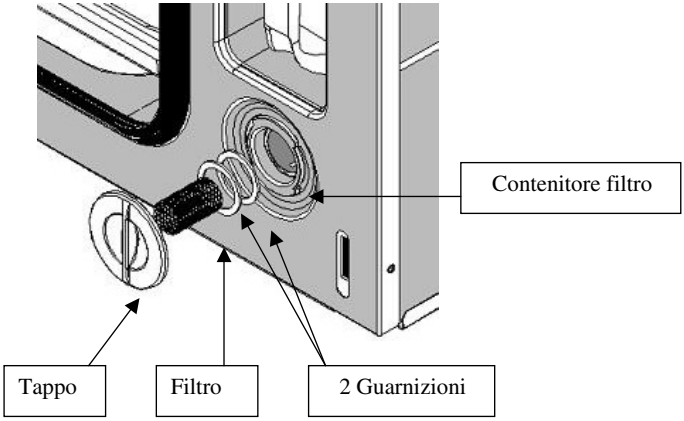
Istruzioni processo di decalcificazione boiler:

Dosaggio: riempire con acqua la brocca fino all'indicazione 0,6 L. , versare nell'acqua 5 cucchiaini da caffè di acido citrico monoidrato e sciogliere il sale.

Inserire la brocca nell'apposita sede e avviare il processo di decalcificazione con tasto ↵ (8).
L'apparecchiatura visualizzerà il tempo restante alla fine del processo di decalcificazione.
Al termine verrà eseguito un processo di pulizia e risciacquo del boiler. Vedi par. Lavaggio del boiler

Lavaggio del boiler

Al termine il sistema esegue un ciclo di lavaggio del boiler scaricando l'acqua sporca nella brocca.
Sarà quindi necessario assistere l'apparecchiatura che vi guiderà passo dopo passo nelle operazioni da effettuare.
In sintesi le operazioni necessarie saranno di svuotare il contenuto della brocca, risciacquare e riempire quest'ultima con acqua pulita. Operazione da compiersi un paio di volte.
Successivamente verificare e pulire il filtro.
n.b.
Dal contenitore del filtro possono uscire eventuali gocce d' acqua. Asciugare e pulire con un panno oppure una spugnetta.
Prestare attenzione alla guarnizione bianca, assicurarsi che sia presente nella parte interna del contenitore filtro, in caso contrario posizionarla correttamente come illustrato nelle immagini seguenti:



RIPRISTINO IMPOSTAZIONI

Questa funzione serve a resettare il sistema in caso di problemi.
Attenzione: Tutte le variabili del sistema vengono riportate allo stato d'origine, eventuali ricette personali vengono cancellate.

Selezionare la voce : "RIPRISTINO IMPOSTAZIONI" con tasto ↵ (8) e seguire le istruzioni visualizzate a display.

MODALITÀ FORNO SPENTO

Tutti gli elementi riscaldanti risultano disattivati, compreso il ventilatore all'interno della camera cottura e la luce.
Il ventilatore di raffreddamento e il ventilatore posto all'interno nella camera cottura si disattivano dopo alcuni minuti dallo spegnimento del forno, questo per consentire un rapido raffreddamento del forno. (tempo massimo di raffreddamento 20 min.)

La tastiera risulta disattivata tranne il tasto di accensione

e i tasti funzione SVEGLIA. (vedi pag. 146)

MODALITÀ COTTURA TERMINATA

L'unità di controllo attiva un segnale acustico, disattiva tutti gli elementi riscaldanti, compreso il ventilatore all'interno della camera cottura e la luce.
Sul display viene visualizzato il messaggio:COTTURA TERMINATA

- Premere un tasto qualsiasi, per annullare il segnale e messaggio di avviso, e riportare il sistema alle condizioni di accensione.
- Oppure premere tasto On/Off per spegnere il forno. (vedi modalità forno spento)
- Oppure automaticamente dopo **5** minuti il forno si porta in modalità forno spento.

COME COMPORTARSI INCASO DI UN'ANOMALIA

PROBLEMA	***SOLUZIONE***
Il forno non funziona	Controllare se l'interruttore omnipolare o eventuali interruttori differenziali (salvavita) dell'impianto elettrico risultano disinseriti. In caso di guasto sull'impianto elettrico consultare un'elettricista qualificato. Se dopo il reinserimento dell'interruttore omnipolare e/o differenziale il forno non dovesse ancora mettersi in funzione contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Non si accende la luce posta all'interno della camera cottura	Vedi istruzioni come cambiare la lampadina del forno pag. 170.
Sul display viene visualizzato Err associato ad un numero	Questa combinazione indica un guasto. Vedi tab. codici errore pag. 168.
Il sistema chiede di regolare l'ora	Probabile interruzione della rete elettrica (Black out). Impostare l'ora corrente. Vedi pag. 143 oppure pag. 161.
Lo scarico dell'acqua dal boiler avviene dopo molto tempo dalla fine di un processo di cottura.	Per motivi di sicurezza l'acqua dal boiler viene pompata via solamente quando la temperatura scende sotto i 90°C. Il tempo necessario al raffreddamento determina il tempo di pausa prima dell'avvio dello scarico. (può durare anche 20 min.) È permesso durante questo frangente di tempo avviare un'altra cottura.
Durante il funzionamento esce vapore dal forno	Verificare se la porta è chiusa correttamente. Verificare se la guarnizione è danneggiate, es. crepe. In quest'ultimo caso contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Durante il funzionamento senza sonda cibo collegata il sistema visualizza una temperatura di sonda cibo.	Verificare la tenuta del tappo copri connettore sonda cibo all'interno della camera cottura. Se il tappo risulta instabile, deve essere sostituito. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

COME COMPORTARSI INCASO DI UN BLACK OUT

- Nel caso di un'interruzione dell'alimentazione elettrica al ripristino di quest'ultima potrebbe rendersi necessario re-impostare l'ora corrente.
- Le impostazioni o le ricette memorizzate non vengono perse.
- Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica dovesse verificarsi durante una cottura, questa non può proseguire.
- Se precedentemente all'interruzione dell'energia elettrica era in corso un processo di decalcificazione o pulizia del boiler questo viene abortito Al ripristino dell'energia elettrica si renderà necessario scaricare la soluzione, di acqua e acido citrico monoidrato, contenuta all'interno del boiler. Seguire le indicazioni visualizzate sul display dell'apparecchiatura. Vedi par. Lavaggio del boiler pag. 165.

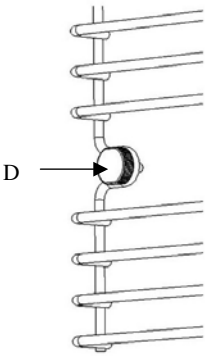
TAVOLA CODICI ERRORE

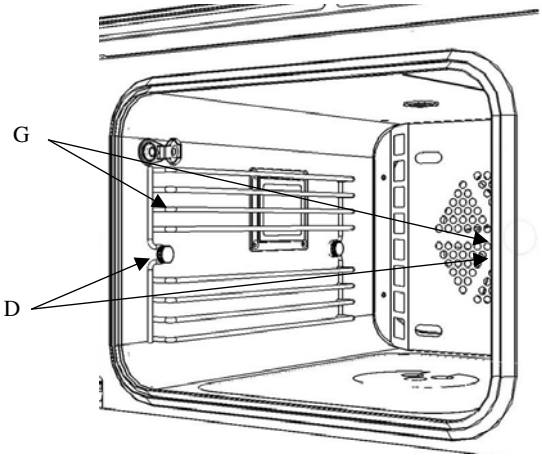
Il sistema elettronico esegue costantemente una serie di test diagnostici. Se alcuni parametri non sono corretti, l'unità di controllo disattiva le funzioni e visualizza un codice errore (Err seguita da tre cifre numeriche), tutti gli elementi riscaldanti vengono spenti, compreso il ventilatore all'interno della camera cottura. Il ventilatore di raffreddamento resta acceso.
Prendere nota del codice errore e contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice errore.

Codice Errore	Causa	SOLUZIONE
Err 001	Sovra temperatura BOILER Le cause di questo allarme sono: Pompa di carico non travasa l'acqua dalla brocca al boiler. Le cause possono essere: a – brocca senza acqua b – perdita nel circuito idraulico c – pompa guasta d – guasto elettronico al circuito di potenza (relè o controllo di questo)	Verificare la presenza d'acqua nella brocca. Spegnere e riaccendere il forno. Se il guasto si ripete prendere nota del codice errore e contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice
Err 002	Allarme protezione boiler. Il sistema preventivamente disalimenta il relè GEN. e quindi tutti i carichi ad esso collegati. - Sostituire scheda di potenza	Prendere nota del codice errore e contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice.
Err 003	Sovratemperatura scheda Power valore di soglia fissata >=85°	Controllare se il forno è incassato nel mobile secondo le istruzioni riportate sul presente libretto. Verificare se il ventilatore tangenziale funziona. Se il guasto si ripete prendere nota del codice errore e contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice.
Err 004	Sensore camera cottura PT1000 Causa Interruzione o cortocircuito sensore o cavi - Sostituire PT1000	contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice
Err 005	Sensore cibo Causa Interruzione o cortocircuito sensore o cavi - Verificare collegamenti elettrici - Sostituire Sonda cibo	contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice
Err 006	Guasto termocoppia Boiler causa circuito aperto o corto verso massa - Sostituire BOILER	contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice
Err 007	Guasto termocoppia presenza vapore camera cottura causa circuito aperto o corto verso massa - Sostituire TC1	contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice
Err 008	Sovra temperatura camera cottura - Sostituire scheda di potenza	contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice
Err 009	Guasto sensore ntc a bordo scheda power causa circuito aperto o corto - Sostituire scheda di potenza	contattare un Centro Assistenza Autorizzato, specificando il codice

COME SMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Svitare (girare in senso antiorario) i dadi zigrinati (D) anteriori.
2. Estrarre, una alla volta, le griglie laterali (G)





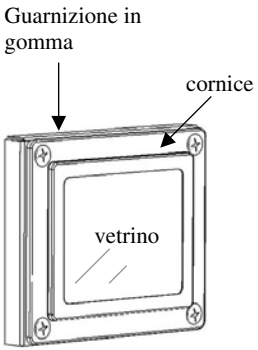
COME RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

Inserire una alla volta le griglie d'appoggio. (G)
Prestare attenzione all'index ricavato sulla griglia. Quest'ultimo deve inserirsi nella vite zigrinata posta in fondo dentro la camera cottura.
Avvitare i dadi zigrinati (D)

COME CAMBIARE LA LAMPADINA DEL FORNO

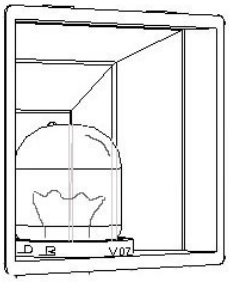
Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica oppure portare in stato OFF l'interruttore omnipolare.
Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.
La lampada del forno deve avere le seguenti caratteristiche:

- tensione di alimentazione 220-240 V (50/60Hz)
- potenza 25 W.
- Attacco tipo: E-14
- Temperatura massima di esercizio 300°C



Istruzioni per la sostituzione:

1. svitare il dado zigrinato della griglia di appoggio laterale di sinistra, vedi pag. precedente.
2. estrarre la griglia d'appoggio
3. svitare le 4 viti a croce poste negli angoli del supporto del vetrino vedi immagine a lato
4. riporre la, cornice, con vetro e guarnizione, poste a protezione della lampada su un piano d'appoggio.



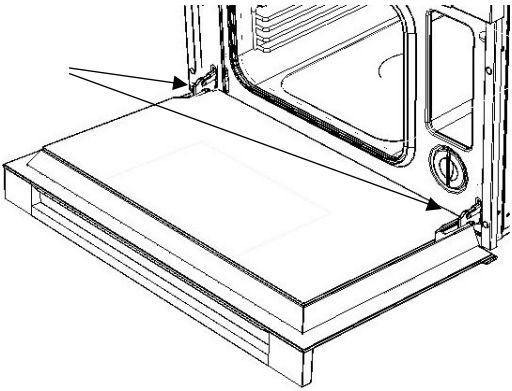
5. svitare la lampadina guasta
6. inserire ed avvitare la nuova lampadina
7. rimontare il gruppo cornice con vetrino e guarnizione
8. avvitare le 4 viti
9. rimontare la griglia laterale
10. avvitare il dado zigrinato della griglia laterale
11. reinserire la corrente elettrica

COME CAMBIARE LA GUARNIZIONE DELLA CAMERA COTTURA

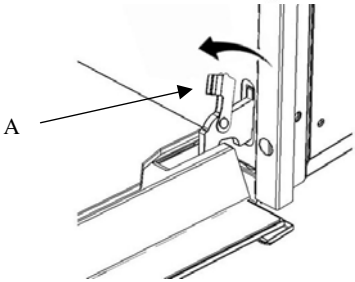
La guarnizione posta attorno al vano camera cottura se presenta crepe deve essere sostituita.
Per motivi di sicurezza la guarnizione deve essere cambiata da un tecnico di un Centro Assistenza Autorizzato.

COME SMONTARE LA PORTA DEL FORNO

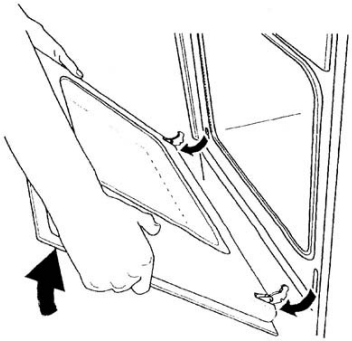
1. Aprire completamente la porta del forno
2. Individuare le cerniere (C) , vedi immagine a lato:



3. Ribaltare all'indietro le staffe (A) presenti nelle due cerniere (C)

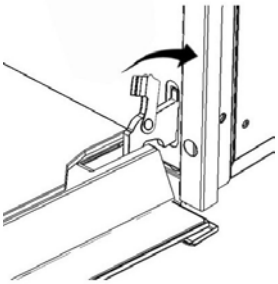


4. Afferrare la porta ai due lati estremi e richiuderla lentamente fino a metà corsa, le staffe (A) si agganciano allo sportello dell'apparecchio.
5. Sollevare verso l'alto la porta.
6. Estrarre la porta eseguendo una rotazione all'indietro della parte inferiore di quest'ultima. Le due staffe devono uscire dalla loro sede. Vedi immagine sotto.



COME RIMONTARE LA PORTA DEL FORNO

1. Inserire le due staffe nell'apposite aperture, tenendo la porta semichiusa.
2. Aprire completamente la porta
3. Ribaltare le due cerniere (C) portandole in avanti.



PARTICOLARITÀ DEL FORNO

Tastiera Touch-Control

è un particolare tipo di tastiera sensibile al tatto.Quando si desidera dare un comando al forno, basta fare una leggera pressione sul punto della tastiera in cui è riportato il simbolo serigrafico dell'ordine.

inattività comandi tastiera

Dopo un periodo di 5 minuti di mancata conferma di attivazione ciclo cottura o mancata conferma di un'opzione il forno si spegne automaticamente.

Segnale 'Beep'

Un breve segnale acustico viene emesso ogniqualvolta si preme un tasto.

Ventilatore di raffreddamento

Per il corretto funzionamento e per ridurre la temperatura delle superficie esterne del forno quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento.
Durante la cottura il ventilatore è sempre attivo ed è possibile sentire un getto d'aria che esce tra il frontalino e la porta del forno.

Colorazione dorata della camera cottura

Dopo un certo periodo di tempo d'uso del forno, la camera cottura assume una colorazione dorata. Questa colorazione dovuta a cause naturali dell'acciaio inossidabile, non influisce minimamente sulle caratteristiche di cottura.

AVVISI DEL SISTEMA:

Significato di alcuni messaggi di avviso

VERIFICARE PRESENZA ACQUA NELLA BROCCA

Generalmente 1L. d'acqua nella brocca è sufficiente per un processo di cottura a vapore, tuttavia il messaggio in oggetto potrebbe essere visualizzato per due ragioni:

- Acqua nella brocca terminata
- Brocca non inserita completamente nella sede

In entrambi i casi, aprire la porta del forno, fare attenzione all'eventuale uscita del vapore.

- Aggiungere max.1L. se necessario di acqua distillata o potabile. (N.B. non riempire MAI la brocca totalmente, altrimenti l'acqua pompata dal generatore di vapore verso la brocca, a fine ciclo, potrebbe fuoriuscire dal contenitore.)
- Inserire la brocca nell'apposita sede
- Spingere a fondo la brocca allo scopo di assicurare una perfetta tenuta tra il tubicino posto nella brocca e il circuito idraulico posto all'interno del forno.

INSERIRE BROCCA

Questo messaggio viene visualizzato quando il sistema deve eseguire lo scarico dell'acqua contenuta all'interno del boiler e la brocca non risulta presente in sede.

COLLEGARE SONDA CIBO

Viene visualizzato alla selezione del ciclo cottura a bassa temperatura oppure di una ricetta personalizzata che richiede l'uso della sonda cibo e solamente se quest'ultima non risulta connessa nell'apposito connettore.

SCOLLEGARE SONDA CIBO

Messaggio visualizzato se l'impostazione della ricetta selezionata non richiede la sonda cibo e solamente se quest'ultima risulta connessa.

CHIUDERE LA PORTA

Questo messaggio viene visualizzato ad indicare che il processo selezionato o precedentemente in corso avrà inizio solamente quando la porta risulterà chiusa.
La condizione porta aperta determina l'interruzione di un processo di cottura o cicli ad asservimento di vapore.

SVUOTAMENTO BOILER

ATTENDERE…

L' indicazione serve per rassicurare l'utente che determinati processi risultano attivi monitorati e gestiti automaticamente dal sistema anche a forno spento. Es. Cicli lavaggio boiler.
Altre indicazioni verranno visualizzate a fine processo oppure automaticamente il forno si spegne.

SMALTIMENTO

Imballaggio

- Le parti che compongono l'imballaggio del forno (cartone, polistirolo EPS, buste di plastica PE) vanno smaltite nel rispetto dell'ambiente negli appositi canali di raccolta differenziata.

Forno:

- Scollegare il fomo dalla presa oppure in caso di istallazioni fisse, rivolgersi ad un elettricista autorizzato per richiedere una disistallazione.
- Prima di rottamare l'apparecchio, rendere quest'ultimo inservibile tagliando il cavo di alimentazione.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato,
in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna;
nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

EINFÜHRUNG **179**
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS **179**
WARNHINWEISE **180**
INSTALLATION **182**
Anschluss an das Stromnetz 182
Austausch des Stromkabels: 182
Klemmenleiste 182
Vorbereitung des Backofens und erste Benutzung 183
PFLEGE UND WARTUNG BACKOFEN UND ZUBEHÖR **183**
ANWEISUNG FÜR EINE KORREKTE INSTALLATION IN EINEM MÖBELTEIL **184**
TECHNISCHE DATEN **184**
Maße des Backofens 186
BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS **186**
BESCHREIBUNG BEDIENBLENDE 187
Beschreibung der Tasten 187
ERSTE INBETRIEBNAHME **188**
EINSCHALTUNG DES OFENS **188**
AUSSCHALTUNG DES BACKOFENS **188**
VERFÜGBARE GARZYKLEN: **189**
WÄHLEN EINER GARFUNKTION **190**
BENUTZUNG EINER GARFUNKTION MIT DAMPF **190**
BENUTZUNG EINER GARFUNKTION OHNE DAMPF **190**
ÄNDERUNG DER TEMPERATUR IM BACKRAUM **191**
AKTIVIERUNG DER GARUNG **191**
GEBRAUCH DER WECKFUNKTION **191**
SICHTANZEIGE ODER ÄNDERUNG DES STATUS DER WECKERFUNKTION **192**
Rücksetzen der Weckfunktion 192
PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS **192**
EINSTELLUNG ODER ÄNDERUNG EINER GARZEIT **192**
LÖSCHUNG EINER GARZEIT **192**
PROGRAMMIERUNG DER EIN- UND AUSSCHALTUNG DES BACKOFENS **193**
LÖSCHUNG EINES EIN- UND AUSSCHALTPROGRAMMS DES BACKOFENS **193**
MODUS GARUNG BEENDET **193**
GAREN MIT DEM SPEISENFÜHLER **194**
Gebrauch des Speisenfühlers 194
ÄNDERUNG DER SPEISENFÜHLER-TEMPERATUR **195**
GEBRAUCH DES SPEISENFÜHLERS ALS THERMOMETER **195**
PROGRAMMIERUNG DER OFENEINSCHALTUNG MIT DEM SPEISENFÜHLER **195**
SPEICHERN EINES GARZYKLUS **196**
SPEICHERN EINES GARZYKLUS **196**
DAMPFZUFUHR IM BETRIEB HEIßLUFT+DAMPF **197**
BENUTZEN DES MENÜS **198**
FLOW-CHART ÜBERBLICK MENÜAUFBAU **199**
Rezeptliste BROT/PIZZA 200
Rezeptliste AUFLÄUFE 200
Rezeptliste FLEISCH 201
Rezeptliste FISCH 202
Rezeptliste GEMÜSE 202
Rezeptliste SÜSSSPEISEN 203

INDIVIDUELLE GESTALTUNG EINER REZEPTUR....203
EIN PERSÖNLICHES REZEPT LADEN....203
LÖSCHEN EINES PERSÖNLICHEN REZEPTS....204
PRAKTISCHE RATSCHLÄGE FÜRS KOCHEN....205
DAS ZUBEHÖR....205
Die Fettauffangschale....205
Der Grillrost....205
Gelochte Fettauffangschale....205
SPEISENFÜHLER....206
BENUTZERBEZOGENE EINSTELLUNG DES BACKOFENS....206
EINSTELLUNG UHRZEIT....206
EINGABE TASTENSPERRE....207
AUFHEBEN DER TASTENSPERRE....207
BESONDERHEIT DER TASTENSPERRE....208
HÖRSIGNAL....208
BELEUCHTUNG....208
WASSERHÄRTE....209
AKTIVIERUNG REINIGUNGSVORGANG....209
BACKRAUM....209
BOILERENTKALKUNG....209
Geeignete Entkalker:....209
Anweisung für die Boilerentkalkung....210
Auswaschen des Boilers....210
RÜCKSETZUNG DER EINSTELLUNGEN....210
MODUS AUSGESCHALTETER BACKOFEN....211
GARBETRIEB BEENDET....211
VORGANGSWEISE BEI STÖRUNGEN....212
WIE VERHÄLT MAN SICH BEI EINEM BLACKOUT....212
FEHLERKODE-TAFEL....213
ABNAHME DER SEITLICHEN GITTER....214
WIEDEREINSETZEN DER SEITLICHEN GITTER....214
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES BACKOFENS....215
Anweisungen für das Auswechseln:....215
AUSWECHSELN DER DICHTUNG DES BACKRAUMS....215
ABNAHME DER BACKOFENTÜR....216
WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR....217
BESONDERHEIT DES BACKOFENS....217
Tastatur Touch-Control....217
Abgeschalteter Zustand der Bedienungstastatur....217
‘Beep’ -Signal....217
Kühlgebläse....217
Goldene Färbung des Backraums....217
WARNHINWEISE DES SYSTEMS:....218
PRÜFEN, OB WASSER IM KRUG IST....218
KRUG EINSETZEN....218
SPEISENFÜHLER ANSCHLIESSEN....218
ABTRENNEN DES SPEISENFÜHLERS....218
TÜR SCHLIESSEN....218
BOILERENTLEERUNG....218
WARTEN…....218
ENTSORGUNG....219
Verpackung....219
Backofen:....219

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

Kombi-Backofen, der sich für die Garung der Speisen in normalen, nicht professionellen Umgebungen eignet und in einem einzigen Produkt das traditionelle Garen mit den Vorteilen des Dampfes vereint. Bei jedem Gericht, ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Süßspeisen erzielt man optimale Ergebnisse und gleichzeitig werden Geschmack, Frische, Aroma und vor allem die Nährwerte der Lebensmittel erhalten. Er eignet sich nicht für andere Zwecke.
Das Gerät nicht in Räumen mit einer Temperatur unter 5°C installieren oder benutzen.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht in den Teilen, die ihrem Zweck gemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, der EWG-Richtlinie 89/109.
Den Europäischen Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG, in der Folge ersetzt durch 2006/95/EG und 204/108/EG und folgende Änderungen, entsprechendes Gerät.

WARNHINWEISE

- Der Gebrauch des Gerätes ist Erwachsenen vorbehalten, denen die vorliegende Gebrauchsanweisung bekannt ist.
- Kontrollieren, ob das Anschlusskabel der Elektrogeräte nicht durch die Backofentür gequetscht wird: die elektrische Isolierung könnte beschädigt werden.
- Wurde das Anschlusskabel beschädigt, muss es, zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät darf nicht von solchen Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten beeinträchtigt sind, oder die über mangelnde Erfahrung und Kenntnisse verfügen, außer wenn sie beim Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen werden
- Bei anwesenden Kindern muss sichergestellt werden, dass diese nicht mit dem Gerät herumspielen können.
- Während des Gebrauchs können die erreichbaren Teile sehr heiß werden. So lange das Gerät nicht abgekühlt ist, Kinder fern halten.
- **Beim Öffnen der Backofentür während des Garzyklus oder am Ende der Garung, auf austretende heiße Luft oder Dampf achten, die aus dem Backraum austreten können. Zur Seite gehen oder einen Schritt zurücktreten.**
- Um Kalkablagerungen einzuschränken, sollte destilliertes Wasser benutzt werden.
- Das Gerät **nicht** in Räumen mit einer Temperatur**unter 5°C** installieren oder benutzen.
- Der Backofen darf nicht zum Beheizen des Raumes verwendet werden.
- Vor dem Schließen der Backofentür kontrollieren, ob sich im Backraum keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.
- Im Backraum keine leicht entzündlichen oder gegen hohe Temperaturen empfindliche Gegenstände wie z.B. Reinigungsmittel, Spray, Behälter unter Vakuum, Dosen, usw. aufbewahren Brand- und Explosionsgefahr
- Diese Anweisung ist sorgfältig aufzubewahren, damit sie im Bedarfsfall sofort griffbereit ist. Bei Verkauf des Gerätes oder Weitergabe an Dritte darf nicht vergessen werden auch diese Gebrauchsanweisung auszuhändigen.
- Sobald eine Betriebsstörung auftritt, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Heiße Fette und Öle fangen leicht Feuer. Im Backraum Öl zum Fleischbraten zu erhitzen ist gefährlich und muss vermieden werden. Niemals versuchen, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr); die Flammen mit nassen Tüchern ersticken.
- Der Grillrost, die Platten und die Garbehälter werden sehr heiß, zum Hineinstellen oder Herausnehmen immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, die nicht feucht oder nass sein dürfen, benutzen.

- Bei Gebrauch und Pflege des Backofens nicht die Finger in die Türscharniere und in die Tür bringen, um Quetschungen und Verletzungen zu vermeiden. Besonders in Anwesenheit von Kindern darauf achten.
- Die Backraumtür nur angelehnt offenlassen.
- Wenn die Tür ganz geöffnet ist, besteht die Gefahr daran hängen zu bleiben oder sich die Finger zu quetschen
- Sich nicht auf die Backofentür setzen oder sie als Stütze oder Arbeitsplatte benutzen.
- Für die Wartung, das Handling, die Installation und die Reinigung des Gerätes die entsprechenden Vorbeugungs- und Schutzmassnahmen ergreifen (Handschuhe, usw.)
- Das Anheben und das Handling von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg, die nicht leicht zu greifen sind, muss mit geeigneten Hilfsmitteln oder mit zwei Personen erfolgen, um Gefahren oder Unannehmlichkeiten zu vermeiden.
- Bei jedem Eingriff muss das Gerät vom Stromnetz abgetrennt werden.
  Änderungen, Handanlegung oder Reparaturversuche innen oder außen am Gerät, ins Besondere mit Werkzeug (Schraubenzieher, usw.) sind nicht zulässig.
  Die Reparaturen, besonders der elektrischen Teile dürfen nur durch Fachpersonal vorgenommen werden. Nicht fachgerechte Reparaturen können schwere Unfälle verursachen, das Gerät und seine Ausstattung beschädigen und Betriebsstörungen hervorrufen.
- An den vom Kundendienst reparierten Geräten müssen routinemäßige Tests durchgeführt werden, besonders die Dauerverbindung der Erdungsanlage muss geprüft werden.
- Ausschließlich den Temperatur- oder Speisenfühler benutzen, er gehört zum Zubehör des Backofens. Falls der Speisenfühler verloren oder zu Bruch geht, sich an eine zugelassene Kundendienststelle wenden.

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch eine mangelhafte oder ungeeignete Wartung des Gerätes verursacht wurden.
- Für die Nichtbeachtung der Unfallschutznormen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Voranzeige an den eigenen Produkten nützliche und notwendige Änderungen vorzunehmen.

INSTALLATION

Nach dem das Gerät aus der Verpackung genommen wurde, die Ware und das Versorgungskabel auf ihre UNVERSEHRTHEIT prüfen.
Sollte dies nicht der Fall sein sollte, das Gerät nicht benutzen und den Händler kontaktieren.
Das Gerät nicht am Türgriff hochheben.
Die Verpackungsteile (z. B. Folie, Polystyrol) können für Kinder eine Gefahr bilden (Erstickungsgefahr).
Die Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Das Gerät darf nur durch **QUALIFIZIERTES PERSONAL** unter Beachtung der Herstellerhinweise einwandfrei installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden.
Vor jedem Eingriff muss sicher gestellt werden, dass das Gerät vom Stromnetz **ABGETRENNT** ist.

Anschluss an das Stromnetz

- Prüfen, ob die Spannung mit der des Typenschildes, das beim Öffnen der Backofentür zu sehen ist, übereinstimmt.
- Prüfen, ob sich auf der Hausleitung ein allpoliger Schalter befindet, der den geltenden Normen entspricht (Mindestabstand der Kontaktöffnung 3 mm) und der Belastung durch das Gerät standhält (siehe Typenschild). Sollte dies nicht der Fall sein, muss zwischen dem Gerät und der Netzleitung eine leicht erreichbare Vorrichtung mit den beschriebenen Merkmalen eingebaut werden.
- ACHTUNG: Überprüfen, ob Ihre elektrische Anlage einen wirkungsvollen Erdungsanschluss, der den geltenden Normen und Vorschriften entspricht, besitzt.
  Anmerkung: Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht durch den Schalter abgetrennt werden und muss 2-3 cm länger als die anderen Kabel sein.
- Das Versorgungskabel darf keinen Wärmequellen oder Temperaturen über 50°C ausgesetzt sein.
- Wenn das Gerät kein Versorgungskabel haben sollte, muss der Backofen mit einem Kabel, das einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm^2 hat, an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Wenn ein Stecker eingesetzt wird, muss er genormt sein, der Belastung standhalten und sich für die Steckdose eignen.

Austausch des Stromkabels:

Beim Austausch des Stromkabels, nur folgende Kabel benutzen:
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Querschnitt der Drähte 3x1,5mm^2

Klemmenleiste

Der Backofen ist mit einer Klemmenleiste ausgestattet, die für den Betrieb mit einer einphasigen Versorgungsspannung von 220-240 VAC / 50Hz vorgerüstet ist.

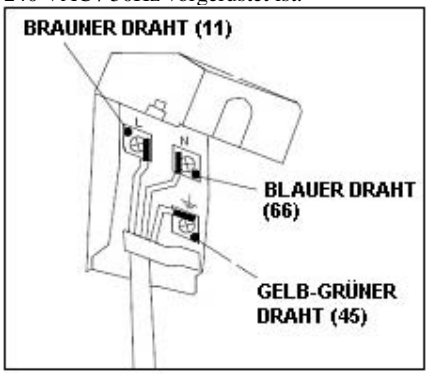


Abbildung geöffnete Klemmenleiste mit sichtbaren Drahtanschlüssen

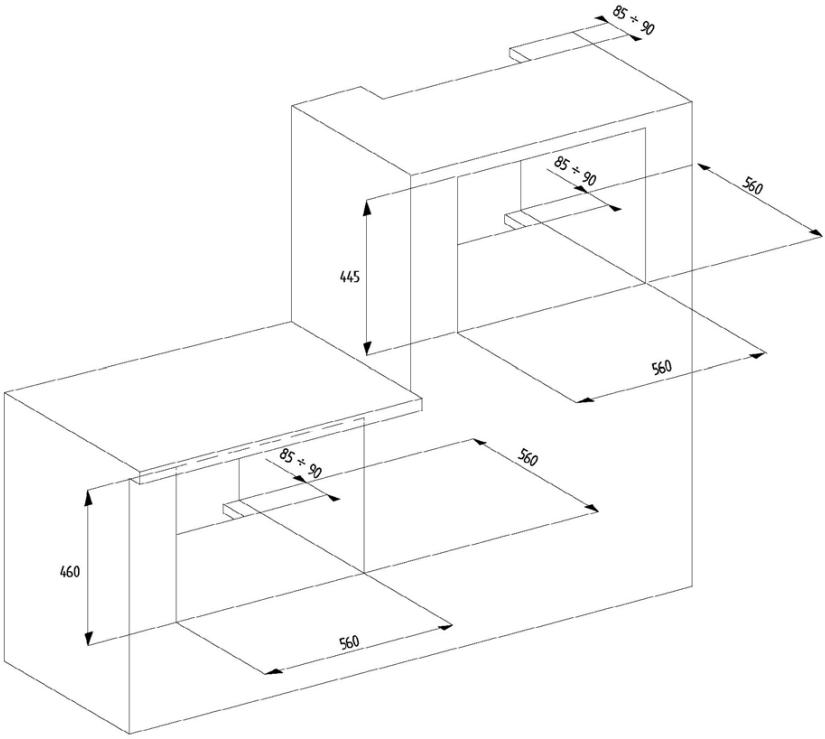
Vorbereitung des Backofens und erste Benutzung

Anmerkung: Vor einer Reinigung, den Backofen vom Stromnetz abtrennen oder den allpoligen Schalter auf OFF stellen.
Vor Benutzung des Backofens ist dieser innen gründlich mit einem weichen Tuch oder Schwamm (nicht scheuernd), das mit warmem Wasser und einem Spülmittel angefeuchtet ist, zu reinigen. Den Grillrost und die Fettauffangschale in die entsprechenden Führungen schieben.
Den Backofen einschalten, siehe Seite 188 die Funktion „Professionelles Garen" wählen, siehe Seite 189 und als Temperatur 230°C einstellen Den leeren Backofen für etwa 30 Minuten laufen lassen, um eventuelle werkseitige Öl- und Fettrückstände zu beseitigen, die während der Garung unangenehme Gerüche entwickeln könnten.
Während dieses Vorgangs den Raum gut lüften.

PFLEGE UND WARTUNG BACKOFEN UND ZUBEHÖR

- Um die Reinigungsarbeiten des Backraums zu erleichtern, kann man den auf Seite 209 beschriebenen automatischen Vorgang benutzen.
- Anschließend das Gerät vom Stromnetz abtrennen.
-
- Nach jedem Garen eventuelle Rückstände von den Wänden des Innenraums mit einem feuchten Schwamm entfernen.
- Für die Backofenreinigung keine Dampfreiniger benutzen.
- Kein raues oder scheuerndes Material wie Metallkissen, Metallschaber oder Stahlwolle zum Reinigen des Türglases des Backofens benutzen, um Kratzer zu vermeiden, die zum Brechen des Glases führen könnten.
- DEN SPEISENFÜHLER NICHT IM GESCHIRRSPÜLER REINIGEN.
- Im Geschirrspüler können Grillrost, Krug und Fettauffangschalen gespült werden.
- Aus hygienischen Gründen, nach jedem Gebrauch den Wasserkrug leeren.
- Nach dem Garen und bei ausreichend abgekühltem Backofen, eventuelle Flüssigkeitsreste auf dem Boden des Backraums mit einem weichen Tuch aufnehmen.

ANWEISUNG FÜR EINE KORREKTE INSTALLATIONIN EINEM MÖBELTEIL

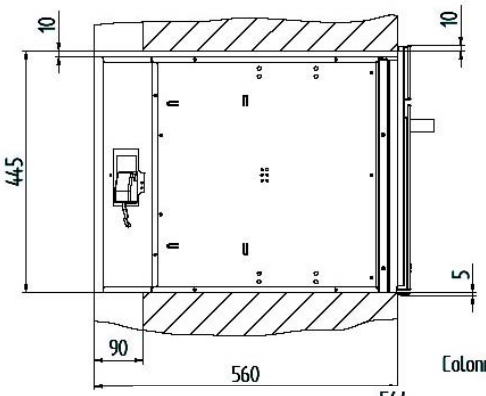


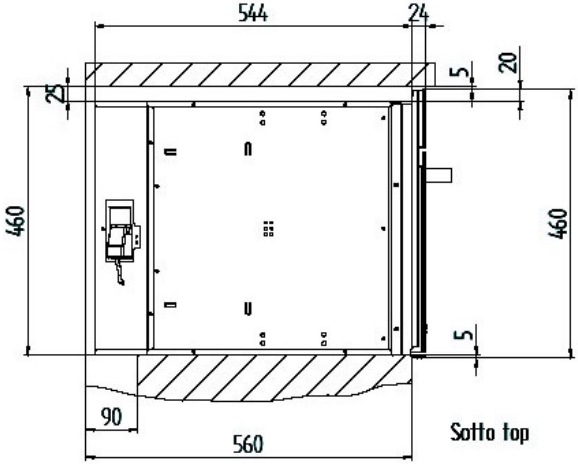
TECHNISCHE DATEN

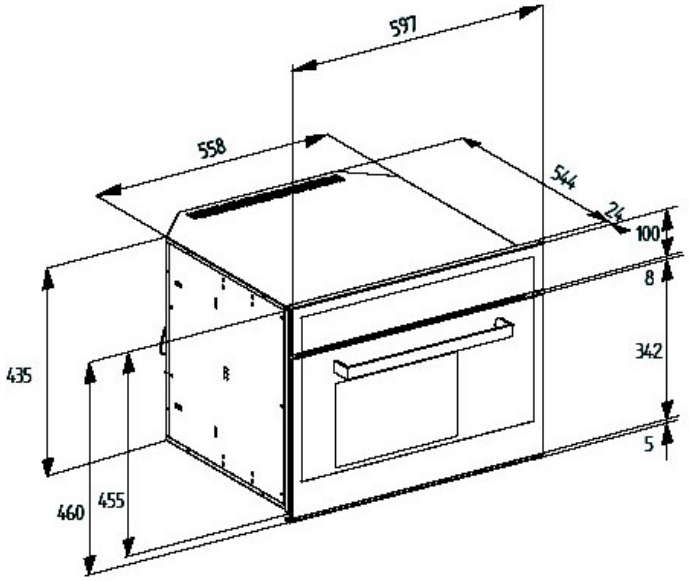
- Fassungsvermögen Wasserbehälter: 1,2 l.
- Nutzraum (Backraum): 27 l.
- Gesamtraum (Backraum): 31 l.

- Anschlussspannung: 220-240V 50/60Hz
- Maximale Anlaufleistung: 2,2 KW.

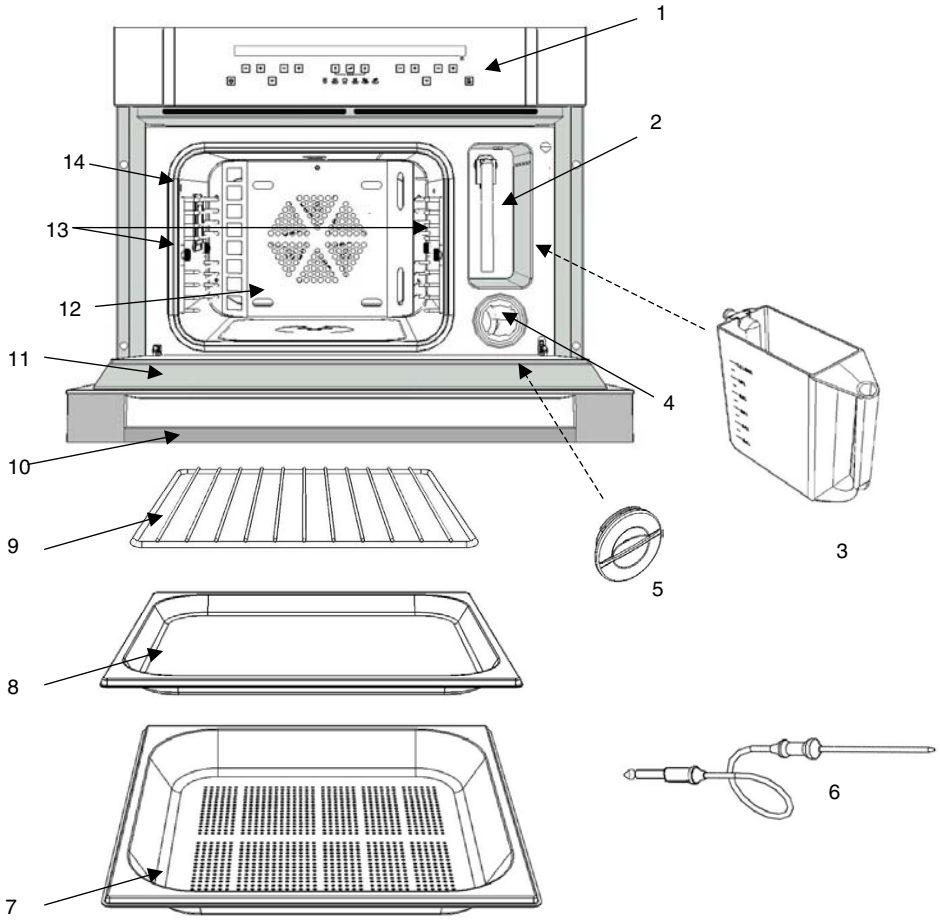
Maße des Backofens





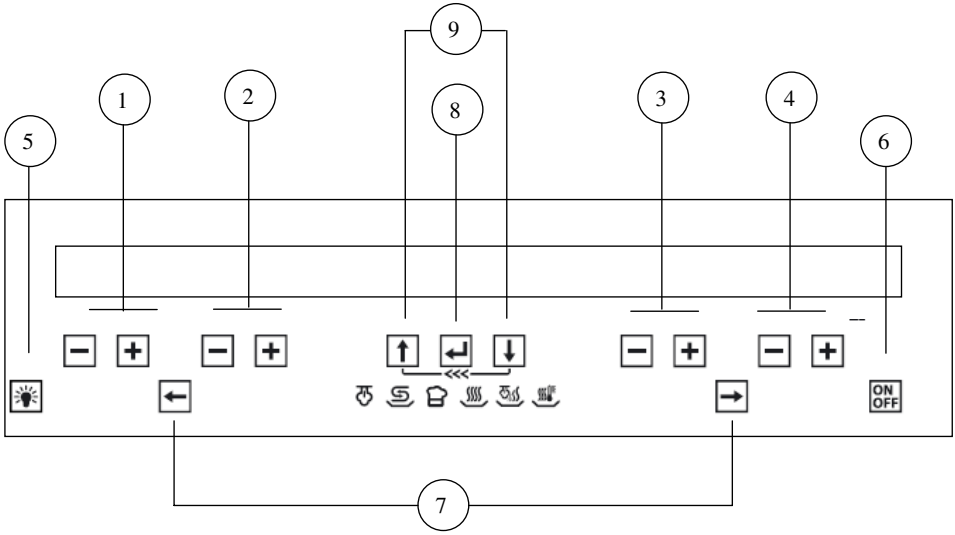


BESCHREIBUNG DES BACKOFENSUND DES ZUBEHÖRS



1 Bedienblende und Datenanzeige
2 Fach für Wasserkrug
3 Krug
4 Filterfach
5 Filterkappe
6 Speisen-oder Temperaturfühler
7 Gelochte Fettauffangschale
8 Fettauffangschale
9 Grillrost
10 Griff
11 Tür
12 Backraum
13 Seitliche Gitter
14 Verbinder Speisenfühler

BESCHREIBUNG BEDIENBLENDE



Beschreibung der Tasten

1. Tasten Temperatureinstellung Backraum Displaybereich und Temperaturanzeige (+ zum Erhöhen, - zum Senken, min. 30°-max.230° * je nach dem gewählten Zyklus siehe Seite 189)
2. Tasten Temperatureinstellung Speisenfühler undDisplaybereich und Temperaturanzeige des Speisenfühlers (+ zum Erhöhen, - zum Senken, min. 30°-max.90°)
3. Tasten zur Programmierung der Vorgänge nach Zeit und Displaybereich mit Anzeige der Zeitabläufe.
4. Tasten zur Programmierung des Weckers oder Uhrzeiteinstellung und Displaybereich mit Anzeige der Uhrzeit / des Weckers
5. Taste zur Einschaltung / Ausschaltung des Lichts im Backraum
6. Taste zur Einschaltung / Ausschaltung des Backofens
7. Wahltasten der Garfunktionen
8. Bestätigungstaste der Wahl
9. Tasten zum Scrollen der Menüpunkte

ERSTE INBETRIEBNAHME

wenn der Backofen zum ersten Mal mit dem Stromnetz verbunden wird, erscheinen auf dem Display eine Wartemeldung (WAIT) und einige Hinweise zur Erkennung des Produkts.
Die Tastatur darf während dieser kurzen Zeitspanne nicht berührt werden.
Anmerkung: Die Einschaltung des Tangentialgebläses und seine Ausschaltung nach wenigen Augenblicken sind ein festgelegter Ablauf.

Bei der Anzeige der Meldung: LANGUAGE ENGLISH

durch Drücken einer der Tasten − + (4), die gewünschte Sprache wählen.

Die Wahl mit der Taste ↵ (8) bestätigen

Anschließend die Uhrzeit einstellen, dabei die Tasten − + (4) einzeln benutzen, um die aktuelle Uhrzeit zu erhalten.

Mit Drücken der Taste ↵ (8) die Einstellung bestätigen

EINSCHALTUNG DES OFENS

Für mindestens 1 Sek. die Taste ON OFF (6) drücken.
Auf dem Display erscheint die Schrift <<ON>>, die Beleuchtung des Backofens schaltet sich ein und anschließend erscheint die Meldung:
← → GARUNG WÄHLEN ⇓ MENÜ

Anmerkung falls aktiviert, die Blockierung der Tastatur deaktivieren.
Siehe Kap. Aufheben der Tastensperre Seite 207.

Wenn keine Wahl getroffen wird, schaltet sich der Ofen nach 5 Minuten automatisch ab.

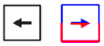
AUSSCHALTUNG DES BACKOFENS

Die Taste ON OFF (6) drücken.
Auf dem Display erscheint die Schrift <<OFF>>
Der Backofen geht in den Modus Stand-by siehe Kap. Modus ausgeschalteter Backofen Seite 211.

VERFÜGBARE GARZYKLEN

Name der Funktion und Symbol	Funktionsbeschreibung	Min-Max. Temp. Backraum T Standard	T Speisen-fühler Standard
DAMPFGAREN	Während des Dampfgarens strömt in den Backraum Dampf, der vom Boiler kommt. Der Dampf heizt den Backraum und gart die Speisen. Diese Garungsart ist ideal, um jede Art von Gemüse zu zubereiten und Farbe, Geschmack und vor allem die organoleptischen Merkmale beizubehalten.	**40 – 100** **100**	70
REGENERATION	Dampf und heiße Luft tragen zum Aufheizen des Backraums bei. Das Aufwärmen der Speise geschieht rasch und gleichmäßig ohne sie auszutrocknen. Das Element, das zum Erwärmen der Luft beiträgt, ist der Heizwiderstand: KREISFÖRMIG. Das Radialgebläse verteilt die Wärme gleichmäßig. Eignet sich zum Wiederaufwärmen bereits gekochter Speisen (Reste), vorgekochter Speisen oder tiefgekühlter Produkte	**60 – 130** **110**	70
PROFESSIONELLES GAREN	Garen in mehreren Abschnitten Nach dem Start wird die Speise in einer ersten Phase mit Dampf gegart. Nach einer festgelegten Zeit geht die Garung automatisch zum Garen mit HEISSLUFT über. Dieses Garsystem eignet sich für das Aufgehen jeder Teigart oder zum Backen von Teigwaren, Brot und Fladen. (Diese Garungsart kann nicht mehrere Male hintereinander angewandt werden, das Ergebnis wäre nicht wünschenswert. Zwischen zwei professionellen Garzyklen muss der Backofen abkühlen. Nur so kann die neue Dampfphase korrekt ablaufen.	**100–230** **205**	70
HEISSLUFTGAREN	Die Luft im Backraum wird durch den runden Heizwiderstand, der sich hinter der Rückwand des Gerätes befindet, aufgeheizt. Das Radialgebläse sorgt für die gleichmäßige Luftverteilung. Mit diesem System, auch Umluftgaren genannt, wird die Speise von jeder Seite gegart.	**40 – 230** **175**	70
HEISSLUFT + DAMPF	Diese Garungsart ist wie das Garen mit Heißluft, aber zusätzlich wird die Möglichkeit geboten, in jedem beliebigen Moment Dampf in den Backraum zu leiten, in dem man die Taste (8) drückt. Das Abstellen der Dampfzufuhr im Backraum erfolgt automatisch 10 Minuten nach seinem Start, kann aber auch vorher in jedem beliebigen Moment immer durch Drücken der Taste (8) deaktiviert werden. Ideal zum Garen von Braten.	**80 – 230** **175**	70
NIEDRIGE TEMPERATUR	Garsystem mit niedriger Temperatur über verhältnismäßig lange Zeitspannen. Ideal zum Fleischgaren, das Ergebnis ist ein delikates und zartes Fleisch. Die Luft im Backraum wird durch den runden Heizwiderstand, der sich hinter der Rückwand des Gerätes befindet, aufgeheizt und durch die Ventilation des Radialgebläses gleichmäßig verteilt. Das Garen muss mit dem beiliegenden Speisenfühler erfolgen.	**60-100** **90**	70

WÄHLEN EINER GARFUNKTION

Eine der zwei Haupttasten drücken:  (7) um den gewünschten Garzyklus zu wählen.
Siehe Funktionserklärung, obige Tabelle. (verfügbare Garzyklen)
Anmerkung: Wenn innerhalb 5 Minuten keine Wahl getroffen wird, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Siehe Kap. Modus ausgeschalteter Backofen Seite 188

BENUTZUNG EINER GARFUNKTION MIT DAMPF

- Den Wasserbehälter (Krug) mit destilliertem Wasser oder falls nicht vorhanden mit Trinkwasser füllen.
- Den Behälter bis zur Markierung füllen (1,2 l). Anmerkung den Krug NIE ganz fülle n, sonst könnte am Ende des Garzyklus das in den Behälter zurück gepumpte Wasser überlaufen.
- Den Krug in seine Halterung einsetzen
- Den Krug ganz nach unten drücken, damit die Verbindung zwischen dem Rohr im Krug und dem Wasserkreislauf im Innern des Backofens vollkommen dicht ist.
- Die NICHT gelochte Fettauffangschale unter die gelochte Auffangschale schieben, um Kondens, Saft und eventuell herunterfallende Stücke der Speise aufzufangen.

BENUTZUNG EINER GARFUNKTION OHNE DAMPF

Während des Gebrauchs des Backofens ohne Dampf, kann der Krug an seinem Platz bleiben, dies hat keinen Einfluss auf der Garergebnis.

Anmerkung
Damit der Ablauf einer PROFESSIONELLEN Garung mit DAMPF oder einer REGENERATION bestens gelingt, muss man die ausreichende Abkühlung des Ofens abwarten, wenn zuvor ein ähnliche Garung durchgeführt wurde.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR IM BACKRAUM

Eine der zwei abgebildeten Tasten − + (1) drücken, um die voreingestellte Temperatur um jeweils +/-5°C zu erhöhen.

Der Temperaturwert des Backraums wird immer mit dem Buchstaben t auf der linken Seite gezeigt.

Anmerkung Das Symbol für Grad "°" blinkt während des Vorheizens des Backofens bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. In allen anderen Fällen, wie zum Beispiel: Regulierung, wenn der Backofen die bereits erreichte Temperatur beibehält und Abkühlung, wenn der Backofen eine niedrigere Temperatur als die beim Start eingestellte erreichen muss, ist es fest eingeschaltet.

AKTIVIERUNG DER GARUNG

Die Aktivierung der gewählten Garfunktion, mit den auf dem Display gezeigten Einstellungen, erfolgt bei der Bestätigung mit der Taste ↵ (8).
Siehe Displaymeldung: ↵ ZYKLUS AKTIVIEREN ⇓ MENÜ
Anmerkung: Wenn der Start des Garzyklus nicht bestätigt wird, schaltet sich der Backofen automatisch nach 5 Minuten ab.

Wenn die Garung aktiviert ist, erscheint auf dem Display der Satz: "GARUNG IM GANGE ⇓ MENU".

Durch Drücken der Taste ↓ (9) betritt man ein Menü, mit dem man halbautomatische Gareinstellungen vornehmen oder die Daten der laufenden Garung speichern kann. Siehe Kap. PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS auf Seite 192

GEBRAUCH DER WECKFUNKTION

Eine der beiden Tasten − + (4) drücken, um die Funktion zu aktivieren.
Das Symbol 🔔 beginnt zu blinken und auf dem Display erscheint die Meldung:
WECKER und die Ziffern 00.00 sind zu sehen
Die Tasten − + (4) einzeln zum Einstellen der gewünschten Zeit benutzen.
Die einstellbare Höchstzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
Nach wenigen Augenblicken (5 Sek.) beginnt die Zählung, der Backofen zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit und das Symbol leuchtet fix.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und es erscheint die Meldung:
WECKER 00.00 und das Symbol 🔔 (die letzteren blinken)
Eine beliebige Taste drücken, um das Hörsignal zu unterbrechen.

***Anmerkungen**: Nach 5 Minuten bricht das Hörsignal automatisch ab.*

ACHTUNG:

- Die Funktion des Weckers hat auf den Backofenbetrieb KEINEN Einfluss und kann unabhängig vom Zustand des Backofens benutzt werden.

SICHTANZEIGE ODER ÄNDERUNG DES STATUS DER WECKERFUNKTION.

Eine der beiden Tasten (4) drücken, auf dem Display erscheint unverzüglich die Anzeige des derzeitigen Weckerstatus.
Das Symbol beginnt zu blinken.

Durch Drücken einer der beiden Tasten (4) kann eine neue Alarmzeit eingestellt werden. .

Rücksetzen der Weckfunktion

Durch gleichzeitiges Drücken beider Tasten (4) setzt man die vorher programmierte Zeit dieser Funktion zurück.
Das Symbol erlischt.

PROGRAMMIERUNG DES BACKOFENS
EINSTELLUNG ODER ÄNDERUNG EINER GARZEIT

Den Backofen einschalten und eine Garfunktion wählen.

Zum Eingeben der Dauer einer Garung die Tasten (3) benutzen.

Die anfängliche Sichtanzeigeder Zeit ist in mm.ss wiedergegeben, anschließend in hh.mm.
(h=Stunden, m= Minuten, s=Sekunden)
Einstellbare Höchstzeit 10 Stunden.
Danach die Garung starten, siehe Kap.Aktivierung der Garung Seite 191

Die gezeigte Zeit beginnt rückwärts zu laufen und bei ihrem Ablauf stellt sich der Backofen auf den Modus Garung beendet ein, siehe Seite 193.

LÖSCHUNG EINER GARZEIT

Durch gleichzeitiges Drücken beider Tasten (3) löscht man die vorher programmierte Zeit dieser Funktion.
Die Dauer der Garzeit wird auf Null gesetzt.

PROGRAMMIERUNG DER EIN- UND AUSSCHALTUNG DES BACKOFENS

Den Backofen einschalten, eine Garung auswählen, die gewünschte Gartemperatur einstellen

Um die Dauer der Garzeit einzustellen, die Tasten − + (3) benutzen.
Einstellbare Höchstzeit 10 Stunden.

Anschließend die Taste ↓ (9) drücken, den Punkt GARUNGSENDE mit der Taste ↵ (8) anwählen.

Bei der Sichtanzeige der Meldung: ZEIT EINSTELLEN, die Tasten − + (3) benutzen, um die Uhrzeit des GARUNGSENDES einzustellen, das in die nächsten 23 Stunden und 59 Minuten fallen muss.

Die Einstellung mit der Taste ↵ (8) bestätigen.

Der Backofen befindet sich jetzt im Modus Startverzögerung. Er schaltet sich für die festgelegte Dauer ein und schaltet sich beim Erreichen der Uhrzeit des programmierten Garungsendes aus.
Die eindeutige Anzeige "EINSCHALTUNG DES BACKOFENS IN .. .." erscheint in Abständen von 15 Sek um auf die noch verbleibende Zeit bis zur Einschaltung hinzuweisen.
Man kann jedoch jeder Zeit die Information auch auf dem Display abrufen, in dem man eine der beiden Tasten − + (3) drückt.

LÖSCHUNG EINES EIN- UND AUSSCHALTPROGRAMMS DES BACKOFENS

Gleichzeitig die Tasten − + (3) drücken, um das Programm der Ein- und Ausschaltung des Backofens zu löschen.
Der Backofen aktiviert sich automatisch und zeigt die Meldung: LAUFENDE GARUNG ⇓ MENÜ

MODUS GARUNG BEENDET

Der Backofen deaktiviert alle Heizelemente
Auf dem Display erscheint die Meldung: "GARUNG BEENDET" zusammen mit einem hinweisenden Hörsignal.
Das Hörsignal kann mit einer beliebigen Taste abgestellt werden.
Durch Drücken der Taste ON OFF schaltet sich der Backofen aus oder man drückt eine der beiden Tasten ← → (7), um einen neuen Garzyklus zu wählen.

Anmerkung: Bei den Garungen mit Dampf wird zwei Minuten vor dem Ablauf der Garzeit der Dampfablass geöffnet, um soviel Dampf wie möglich aus dem Backraum abzuleiten.

GAREN MIT DEM SPEISENFÜHLER

Zum Backofen gehört auch ein Temperatur- und Speisenfühler, ein Zubehörteil in Form einer "großen Nadel", die in einem Griff steckt, an dem sich ein Kabel und ein Stecker befindet. Der mit der Elektronik verbundene Speisenfühler misst die Temperatur im Innern des Fleischstückes oder der Nahrungsmittel, die gegart werden. Wer auf diesem Gebiet noch keine Erfahrung hat, kann sich mit diesem Zubehör auf einfache Weise den einzelnen Garungsarten nähern.

Die Garung endet, wenn die mit dem Speisenfühler gemessene Temperatur im Innern der Speise, den auf dem Display eingestellten Wert erreicht.

Gebrauch des Speisenfühlers

Den Speisenfühler an die entsprechende Verbindung im Innern des Backofens, oben an der linken Wand anschließen (siehe Abb. A). Die Metallnadel des Speisenfühlers. waagrecht in die zu garende Speise einstecken. Die Spitze sollte sich ziemlich in der Mitte des Garguts befinden, darf keinen Knochen berühren und nicht in die fetten Teile gesteckt werden. Nur wenn man diese Angaben befolgt, erhält man die richtige Meßung.

Den Backofen einschalten, eine Garungsart wählen, die Temperatur des Speisenfühlers. und die Temperatur des Backraums einstellen.

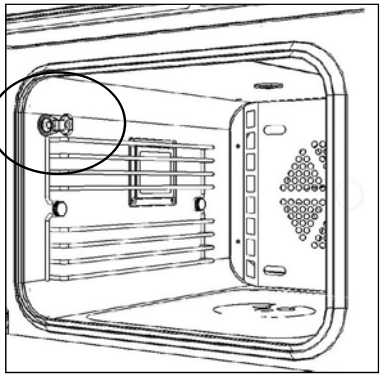


Abb. A

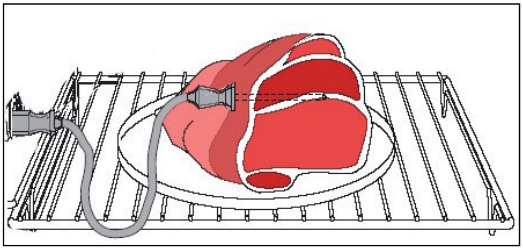


Abb. B

ÄNDERUNG DER SPEISENFÜHLER-TEMPERATUR

Eine der zwei abgebildeten Tasten drücken − + (2), um die Temperatur des Speisenfühlers um jeweils +/-1°C zu erhöhen.
Einstellbare Höchsttemperatur: 90°C
Einstellbare Mindesttemperatur: 30°C
Die Anzeige des Temperaturwerts des Speisenfühlers wird auf der linken Seite vom grafischen Symbol begleitet.

Anmerkungen:

- Die Temperatur des Backraums muss höher als die Speisenfühlertemperatur sein. Ist das nicht der Fall, blinkt die Anzeige der Backraumtemperatur, um auf die falsche Einstellung hinzuweisen.
- Die Dauer einer Garung und umgekehrt kann nicht mit dem Speisenfühler eingestellt werden.

GEBRAUCH DES SPEISENFÜHLERS ALS THERMOMETER

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten − + (2) kann man auf dem betreffenden Display der Fühlertemperatur den aktuellen Wert der vom Fühler gemessenen Temperatur ablesen.
Meßbar Höchst- und Mindesttemperatur: 250°C - 20°C

PROGRAMMIERUNG DER OFENEINSCHALTUNG MIT DEM SPEISENFÜHLER

Den Speisenfühler an die betreffende Verbindung anschließen (siehe Abb. A, Seite 194).
Den Backofen einschalten, eine Garung auswählen, die gewünschte Gartemperatur einstellen.
Anschließend die Taste ↓ (9) drücken, den Punkt START DER GARUNG mit der Taste ↵ (8) anwählen.

Bei der Sichtanzeige der Meldung: ZEIT EINSTELLEN, die Taster − + (3) benutzen, um die Uhrzeit des STARTS DER GARUNG einzustellen, der in die nächsten 23 Stunden und 59 Minuten fallen muss.

Die Einstellung mit der Taste ↵ (8) bestätigen.

Der Backofen befindet sich jetzt im Modus Startverzögerung. Er aktiviert sich automatisch zur programmierten Uhrzeit und schaltet sich am Ende der Garung, die dem Erreichen des festgelegten Wertes des Speisenfühlers im Gargut entspricht, wieder aus.
Die eindeutige Anzeige "EINSCHALTUNG DES BACKOFENS IN .. .." erscheint in Abständen von 15 Sek. um auf die noch verbleibende Zeit bis zur Einschaltung hinzuweisen.
Man kann jedoch jeder Zeit die Information auch auf dem Display abrufen, in dem man eine der beiden Tasten − + (3) drückt.

SPEICHERN EINES GARZYKLUS

Die Elektronik des Backofens ermöglicht die Speicherung Ihrer Garungseinstellungen in entsprechenden Speicherzonen. Diese Angaben können später wieder aufgerufen werden, um mit denselben Einstellungen zu garen und um wieder die gleichen und sicheren Ergebnisse zu erzielen.

Es kann folgendes gespeichert werden:

- **Garzyklus**
- **Temperatur des Backraums**
- **Speisenfühler-Temperatur** oder alternativ **Garzeit**

Nicht gespeichert werden können:

- Startzeit der Garung
- Endzeit der Garung

SPEICHERN EINES GARZYKLUS

Nach Einschaltung des Backofens und Eingabe aller notwendigen Gareinstellungen, die Taste ↓ (9) so oft drücken, dass der Text GARZYKLUS SPEICHERN erscheint.

Die Taste ↵ (8) drücken, um die Absicht, dass man die Daten speichern möchte, zu bestätigen.

Unter den 10 zur Verfügung stehenden Datensätzen einen mit der Scrolltaste ↓ (9) oder ↑ auswählen.

Die Datenspeicherung im GARZYKLUS NR. mit Taste ↵ (8) bestätigen.
Nach vollzogener Speicherung antwortet das System mit "DURCHGEFÜHRT"

Anmerkungen:

- man sollte sich auf einem Notizblock die Zahl des gespeicherten Garzyklus zusammen mit dem Namen des Gerichts notieren. Dadurch ist es später einfacher den Vorgang für diese festgelegte Garung aufzurufen.
- Wenn das System die Speicherung nicht mit der Schrift: "DURCHGEFÜHRT" vornimmt, bedeutet dies, dass alle vorhandenen Datensätze bereits benutzt wurden. Zum Neuspeichern müssen ein oder mehrere Datensätze gelöscht werden. Siehe Kap Löschen eines persönlichen Rezepts Seite 204.

Menüfunktionen

- Rezepte
- Einstellungen
- Ausgang

Rezepte: Das System hat eine Liste unterschiedlicher Gerichte (Fleisch, Brot/Pizza, Fisch, Süßspeisen, Aufläufe, persönliche Rezepte) gespeichert, mit denen im Bezug auf den gewählten Punkt eine schnelle Einstellung des Backofens (empfohlene Parameter) zum Erreichen der richtigen Garung möglich ist.
Auf den folgenden Seiten sind die Tabellen und Parameter der im Speicher befindlichen Nahrungsmittel aufgeführt.

Einstellungen: In diesem Menü kann man eine Reihe von Einstellungen vornehmen, mit denen der Backofen auf Ihre Anforderungen individuell programmiert wird.
Siehe Liste auf Seite 200.

DAMPFZUFUHR IM BETRIEB HEIßLUFT+DAMPF

Beim Garzyklus Heißluft+Dampf kann der Benutzer während einer Garung in jedem beliebigen Augenblick Dampf beigeben. So wird der Feuchtigkeitsgrad im Backraum erreicht oder beibehalten, der für ein zartes Gericht notwendig ist.

Nachdem der Zyklus gewählt und aktiviert wurde, erscheint in regelmäßigen Abständen die Meldung:

UM DAMPF BEIZUGEBEN ↵ DRÜCKEN

Beim Drücken der Taste ↵ (8) schaltet sich das Siebdrucksymbol ein, das die Aktivierung des Dampferzeugers anzeigt.
Kurz darauf beginnt der Dampf in den Backraum zu strömen. Dieser wird in regelmäßigen Abständen mit kurzen Pausen für eine Höchstzeit von etwa 15 Min. in den Backraum geleitet.

Danach werden der Dampferzeuger und die Kontrollleuchte ausgeschaltet.

Die Dampfzufuhr kann auch von Hand mit der Taste ↵ (8) abgestellt werden.

Die auf dem Display gezeigte Meldung ZUR DAMPFUNTERBRECHUNG ↵ DRÜCKEN, der ein kurzer Signalton vorausgeht, weist den Benutzer auf diese Möglichkeit hin.

BENUTZEN DES MENÜS

Backofen einschalten. Beim Erscheinen der Meldung:
← → GARUNG WÄHLEN ⇓ MENÜ

die Taste (9) drücken, es wird der erste Punkt der Liste gezeigt: "REZEPTE"

Siehe Menüaufbau:

Die Taste (9) drücken, um die Liste nach unten zu scrollen

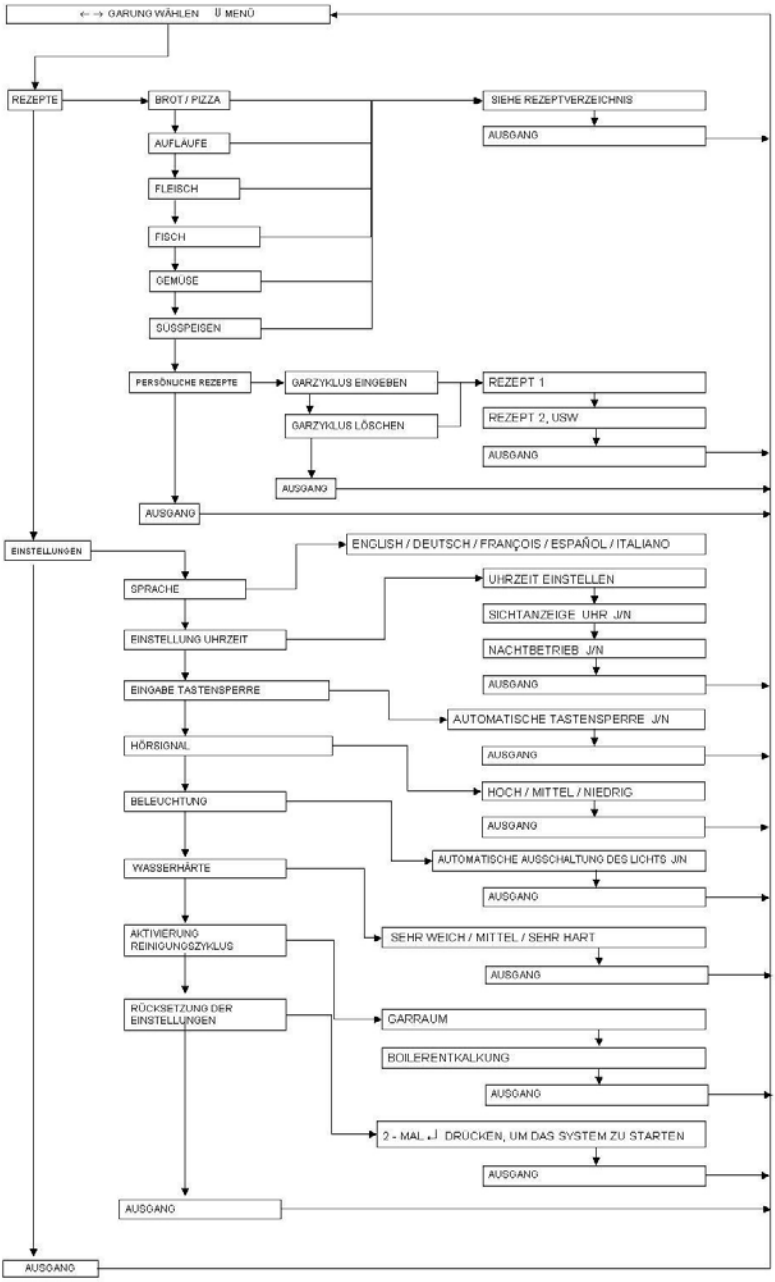
Die Taste (9) drücken, um die Liste nach oben zu scrollen

Die Taste (8) drücken, um einen Punkt auf dem Bildschirm anzuwählen

Mit AUSGANG kehrt man zur Startseite, die beim Einschalten des Backofens gezeigt wird, zurück.

Mit dem gleichzeitigen Drücken der Tasten geht man schrittweise zu den vorherigen Punkten zurück. (Funktion go back <<<)

FLOW-CHART ÜBERBLICK MENÜAUFBAU



Rezeptliste BROT/PIZZA

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
BROT	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	
SALZIGER FLADEN	220		$00^{h}.25^{'}$	3	

Rezeptliste AUFLÄUFE

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
CANNELLONI	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASAGNE	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
SPARGELAUFLAUF	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
KARTOFFELAUFLAUF	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
ZUCHINIAUFLAUF	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
SALZIGE TORTE	200		$00^{h}.35^{'}$	3	

Rezeptliste FLEISCH

Die aufgelisteten Garzeiten wurden mit Fleischstücken von etwa 1 kg festgestellt.

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garvorgang
SCHWEINSHÜFTE	90	70	04h.20'	3	
RINDERHÜFTE	90	70	03h.50'	3	
KALBSHÜFTE	90	68	04h.00'	3	
SCHWEINEBRATEN	90	72	040h.30'	3	
SCHWEINENACKEN	100	75	04h.00'	3	
ENTRECOTE DURCHGEBRATEN	75	62	03h.20'	3	
ENTRECOTE BLUTIG	70	55	03h.20'	3	
RINDERFILET DURCHGEBRATEN	75	62	03h.20'	3	
RINDERFILET BLUTIG	70	57	03h.30'	3	
RINDERROLLBRATEN	80	65	03h.30'	3	
PUTENBRUST	90	70	03h.40'	3	
ROASTBEEF	80	62	03h.00'	3	
ROASTBEEF BLUTIG	70	57	03h.30'	3	
RINDERSCHULTER	85	70	03h.30'	3	
KALBSSCHULTER	90	72	04h.00'	3	

Rezeptliste FISCH

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN	100		*00h.30'*	3	
FLUNDERFILET	220		*00h.10'*	3	
DRACHENKOPFFILET	80		*00h.30'*	3	
GARNELEN UND MEERESHEUSCHRECKEN	100		*00h.30'*	3	
FORELLE	100		*00h.35'*	3	

Rezeptliste GEMÜSE

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
SPARGEL	100		*00h.35'*	3	
BROKKOLI	100		*00h.30'*	3	
KAROTTEN	100		*00h.35'*	3	
ROSENKOHL	100		*00h.35'*	3	
BLUMENKOHL	100		*00h.40'*	3	
MANGOLD	100		*00h.35'*	3	
GRÜNE BOHNEN	100		*00h.40'*	3	
FENCHEL	100		*00h.40'*	3	
KARTOFFELN	100		*00h.50'*	3	
PAPRIKA	100		*00h.25'*	3	
LAUCH	100		*00h.405'*	3	
REIS	100		*00h.35'*	3	
SELLERIE	100		*00h.35'*	3	
SPINAT	100		*00h.20'*	3	
ZUCHINI	100		*00h.30'*	3	

Festgestellte Garzeiten bei Gerichten mit mittleren Mengen.
Die Garzeiten können sich mit der Menge des Gerichts ändern.

Rezeptliste SÜSSSPEISEN

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
KEKSE	150		$00^{h}.35'$	3	
PLÄTZCHEN MIT JOGURT	170		$00^{h}.15'$	3	
PLUM CAKE	170		$01^{h}.00'$	3	
SOUFFLES	200		$00^{h}.35'$	3	
APFELKUCHEN	170		$01^{h}.00'$	3	
SANDKUCHEN	170		$00^{h}.40'$	3	

HINWEIS:
Die in den Tabellen aufgeführten Einstellungen, Temperatur, Garzyklus, Garzeiten, können für eine Garung, die Sie für geeigneter halten, geändert werden. Mit den nachfolgenden Anweisungen können die gespeicherten Daten mit den neuen Daten überschrieben werden:

INDIVIDUELLE GESTALTUNG EINER REZEPTUR

Einen Punkt aus der Liste auswählen und die Daten nach Ihren Wünschen eingeben. daran denken, dass man nach Zeit (Garzeit) oder mitdem Speisenfühler garen kann.

Die Garung aktivieren, anschließend die Taste ↓ (9) so oft drücken, dass der Text GARZYKLUS SPEICHERN erscheint.

Um die Speicherung der neuen Einstellungen zu bestätigen, die Taste ↵ (8) drücken.
Nach vollzogener Speicherung zeigt das System DURCHGEFÜHRT an.

EIN PERSÖNLICHES REZEPT LADEN

Das Menü öffnen und den Punkt Rezepte mit der Taste ↵ (8) anwählen.

Mit der Taste ↓ (9) oder der Taste ↑ (9) die Punkte scrollen bis der Text PERSÖNLICHE

REZEPTE erscheint. Die Wahl mit der Taste ↵ (8) bestätigen

Bei der Anzeige der Meldung: GARZYKLUS LADEN die Taste ↵ (8) drücken
Das System zeigt die gespeicherten Rezepte.

Die Taste ↓ (9) oder ↑ (9) benutzen, um den gewünschten Garzyklus zu wählen.

Die Bestätigung erfolgt über die Taste ↵ (8)

Anmerkung Wenn der Speicher leer ist, weil keine gespeicherten Rezepte vorhanden sind, antwortet das System mit AUSGANG.

LÖSCHEN EINES PERSÖNLICHEN REZEPTS

Das Menü öffnen und den Punkt Rezepte mit der Taste ↵ (8) anwählen.

Mit der Taste ↓ (9) oder der Taste ↑ (9) die Punkte scrollen bis der Text PERSÖNLICHE REZEPTE erscheint. Die Wahl mit der Taste ↵ (8) bestätigen

Eine der beiden Tasten ↓ ↑ (9) benutzen, um die Punkte zu scrollen bis folgender Text erscheint:
GARZYKLUS LÖSCHEN

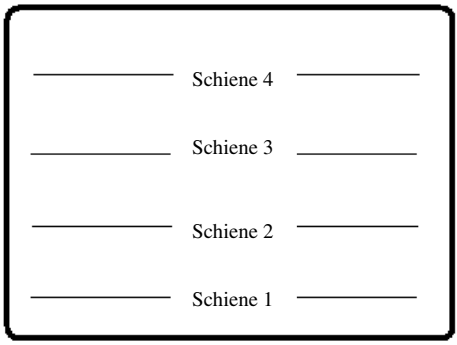
Die Taste ↵ (8) drücken, um das Untermenü zu öffnen.
Den Garzyklus, der gelöscht werden soll, anwählen, in dem man die Punkte mit einer der beiden Tasten ↓ ↑ (9) scrollt und als Bestätigung die Taste ↵ drückt. (8).
Nach erfolgter Löschung antwortet das System mit DURCHGEFÜHRT.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE FÜRS KOCHEN

- Alle Garungen müssen mit geschlossener Tür erfolgen.
  - Um die heißen Gerichte aus dem Backofen zu nehmen, immer Handschuhe oder Topflappen, die nicht nass oder feucht sein dürfen, benutzen.
- Geschirr benutzen, dass Temperaturen von 250°C oder darüber widersteht.
- Am Ende oder während der Garung auf den Heißluftstrom achten, der beim Öffnen der Tür aus dem Backofen tritt.
- Nie die Gerichte direkt auf den Boden des Backofens stellen. Entsprechendes Zubehör benutzen.

DAS ZUBEHÖR

Das dem Backofen beiliegende Zubehör steigert die Möglichkeiten und Modi der Garung.
Die Zubehörteile Fettauffangschale und Grillrost können in verschiedenen Höhen auf der Führungsschienen im Backraum eingeschoben werden. Damit kann die geeigneteste Höhe (Schiene) für die durchzuführende Garung bestimmt werden.
Siehe Rezeptliste auf Seite 200.

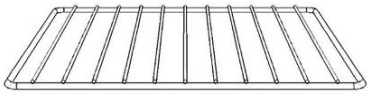


Die Fettauffangschale

Ein Tablett mit hochgezogenen Kanten, das als Stellfläche für ein Kochgefäß auf einer einzigen Schiene oder als Bain-Marie benutzt wird.
Sammelbehälter für Säfte oder eventuelles Herunterlaufen von Fett während der Garung, muss zusammen mit dem Hauptrost oder der gelochten Fettauffangschale verwendet werden. Be im Garen von fetten Gerichten immer etwas Wasser in die Fettauffangschale geben, damit das Fett nicht anbrennt und schlechten Geruch und Rauch entwickelt.
Ablegefläche für Lebensmittel (Plätzchen, usw.)

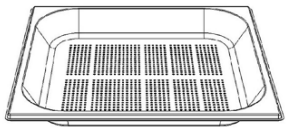
Der Grillrost

Vor allem als Auflagefläche verwendet
Empfohlene Stellung Schiene 2 / 3 / 4



Gelochte Fettauffangschale

Wird in erster Linie zum Dampfgaren verwendet (frisches oder tiefgekühltes Gemüse, Fisch).
Die gelochte Fettauffangschale auf der Schiene 2 oder 3 einschieben und sofort die Fettauffangschale zum Auffangen der aus der Speise austretenden Flüssigkeit, darunter schieben.



SPEISENFÜHLER

Siehe Kap. GAREN MIT DEM SPEISENFÜHLER Seite 194.
Anmerkung
Wenn die Temperatur des Speisenfühlers blinkend mit einem Wert von 30°C angezeigt wird, bedeutet dies, dass das Gericht, das unter den aufgelisteten Rezepten ausgewählt wurde, keinen optimalen Temperaturwert für den Speisenfühler aufweist. In diesem Fall sollte der Speisenfühler weggenommen und auf die wieder eingestellte Art gegart werden oder man stellt den Speisenfühler auf einen Wert ein, der Ihren Erwartungen besser entspricht.

BENUTZERBEZOGENE EINSTELLUNG DES BACKOFENS

Den Backofen einschalten. Beim Erscheinen der Meldung:
← → GARUNG WÄHLEN ⇓ MENÜ
die Taste ↓ (9) drücken, es wird der erste Punkt der Liste gezeigt: "REZEPTE"
Wieder die Taste ↓ (9) drücken und die Wahl "EINSTELLUNGEN " mit der Taste ↵ (8) bestätigen.

Mit Benutzung des Kriteriums, das im Kap. Benutzen des Menüs auf Seite 198 aufgeführt ist, bewegt man sich innerhalb der EINSTELLUNGEN. .

Um die Einstellungsart zu ändern, eine der beiden Tasten − + (4) drücken.

Die neue Einstellung muss immer mit der Taste "Enter" ↵ (8) bestätigt werden.
Die Meldung "DURCHGEFÜHRT" wird als Bestätigung der neuen Wahl angezeigt.

Als Hilfe bei der Orientierung der Punkte, das Schema AUFBAU DES MENÜS benutzen.

SPRACHE: ermöglicht die Sichtanzeige der Meldungen in der Sprache, die Ihnen am vertrautesten ist, einzustellen. Sprachen des Menüs:

- ENGLISCH
- ITALIENISCH
- DEUTSCH
- FRANZÖSISCH
- SPANISCH

Die Tasten − + benutzen, (4). um die Punkte der Liste zuscrollen und die Taste ↵ (8) um die von Ihnen bevorzugte Sprache zu bestätigen.

EINSTELLUNG UHRZEIT

Sich innerhalb des Systems bewegen und den Punkt, der mit den bereits geprüften Kriterien individuell eingestellt werden soll, anwählen. Siehe Kap. Benutzen des Menüs auf Seite 198.
Die abänderbaren Parameter werden blinkend angezeigt und können mit den Tasten − + (4) geändert werden.

- **UHRZEIT EINSTELLEN**
  ermöglicht das Wiedereinstellen der aktuellen Uhrzeit.
  Um das Scrollen zu beschleunigen, eine der beiden vorher erwähnten Tasten gedrückt halten.

- **ANGEZEIGTE UHRZEIT**
  Wählt man NEIN, wird bei ausgeschaltetem Backofen die aktuelle Uhrzeit nicht angezeigt.

- **NACHTBETRIEB**

Grundeinstellung = NEIN
Ändert man die Einstellung in JA, werden die Ziffern der Uhrzeit zwischen 22.00-06.59.59 mit einer schwach leuchtenden Intensität gezeigt Während der übrigen Tageszeit kehrt die stärkste Intensität der Sichtanzeige zurück, um die Uhrzeit auch bei einer Spiegelung zu erkennen.

EINGABE TASTENSPERRE

Diese Zusatzfunktion erlaubt die Wahl der Inserierungsart der Tastensperre: von Hand oder automatisch. Es empfiehlt sich die Automatik (JA), vor allem wenn Kinder anwesend sind.

AUTOMATISCHE TASTENSPERRE JA
1Minute nach der Deaktivierung der Tastatur werden die Tasten automatisch blockiert.

AUTOMATISCHE TASTENSPERRE NEIN

Die Tastensperre wird aktiviert, wenn man gleichzeitig die äußerste linke und die äußerste rechte Taste drückt.

In beiden Fällen erscheint bei der Aktivierung der Tastensperre auf dem Display die Meldung: TASTENSPERRE AKTIVIERT ,wenn der Backofen aus ist, folgt das Schlüsselsymbol, das auf die aktivierte Funktion hinweist.

Wenn die Tastensperre während einer Garung von Hand oder automatisch aktiviert wird, erscheinen auf dem Display nach der Meldung “TASTENSPERRE AKTIVIERT” wieder die Informationen zur Garung. Falls man versucht neue Einstellungen einzugeben, antwortet das System beim Drücken irgendeiner Taste mit einer Meldung, die daran erinnert, dass man erst die Schutzvorkehrung aufheben muss
Siehe nachfolgendes Kap.

AUFHEBEN DER TASTENSPERRE

Wenn auf dem Display das Symbol Schlüssel gezeigt wird oder es erscheint die Meldung:
⇩ TASTEN FREIGEBEN ⇩ (*Die beiden nach unten gerichteten Pfeile an den Seiten sollen an die Tastenkombination erinnern*)

gleichzeitig die äußerste linke und die äußerste rechte Taste drücken
Die Meldung: TASTENSPERRE AUFGEHOBEN bestätigt die Wiederherstellung der normalen Funktionen der Gerätebedienung.

BESONDERHEIT DER TASTENSPERRE

Mit der Taste kann unabhängig vom Status des Backofens die Beleuchtung im Backraum ein- und ausgeschaltet werden.

Mit der Taste kann der Backofen ausgeschaltet werden.

HÖRSIGNAL

Es stehen 3 Lautstärken (niedrig, mittel, hoch) für das Hörsignal während eines hinweisenden Status zur Auswahl. Standardeinstellung MITTEL

BELEUCHTUNG

Hiermit kann man die Art der Ausschaltung des Lichtes, wenn es eingeschaltet ist, festlegen.
Für den manuellen Modus unter dem Punkt AUTOMATISCHE AUSSCHALTUNG DES LICHTS NEIN wählen Wenn das Licht eingeschaltet ist, muss man immer die entsprechende Taste drücken.

Die automatische Funktion (JA) ermöglicht der Elektronik die automatische Ausschaltung des Lichts 5 Minuten nach seiner Einschaltung.

WASSERHÄRTE

Die Wasserhärte drückt sich hauptsächlich in der Menge der im Wasser enthaltenen Kalk- und Magnesiumsalze aus. Allgemein wird die Härte in Französischen Grad (°fH) gemessen.
Der Backofen ist mit einem System ausgerüstet, das im richtigen Moment eine Entkalkung des Boilers veranlasst.
Es darf daran erinnert werden, dass zur Einschränkung der Kalkablagerung destilliertes Wasser benutzt werden sollte.
Es gibt drei Einstellbereiche der Wasserhärte.

Vergleichstafel Französische Grad (°fH) / Deutsche Grad (°dH)

WASSERHÄRTE °fH		WASSERHÄRTE °dH	
16-35° fH	MITTELHARTES WASSER	0-8° dH	MITTELHARTES WASSER
0-15° fH	SEHR WEICHES WASSER	9-20° dH	SEHR WEICHES WASSER
36-50° fH	SEHR HARTES WASSER	21-28° dH	SEHR HARTES WASSER

Das System ist standardmäßig auf den mittleren Wert eingestellt (Zeile 1der Tafel).
Um die Einstellung zu ändern, siehe Seite 199 die Wasserhärte wählen, um zu den Optionen zu kommen, die Taste Bestätigen drücken (8). und anschließend eine der beiden Tasten (4) benutzen

Nachdem man gewählt hat, mit der Taste (8) bestätigen

Siehe auch Abschnitt: BOILERENTKALKUNG Seite 209

AKTIVIERUNG REINIGUNGSVORGANG

Menüpunkte:
BACKRAUM
BOILERENTKALKUNG

BACKRAUM

Der Zweck ist, eventuelle Speise- und Fettreste, usw. nach einer Garung zu entfernen. Der Backofen leitet für eine vorbestimmte Zeit (10 Min.) eine gewiße Dampfmenge in den Backraum.

Den Reinigungszyklus des Backraums mit der Taste ↵ (8) aktivieren und den Anweisungen des Displays folgen.

Der abgeschlossene Zyklus wird durch die Meldung
REINIGUNG DES BACKOFENS BEENDET, DEN SCHMUTZ MIT EINEM TUCH ENTFERNEN

angezeigt, ein weiches, mit Wasser angefeuchtetes Tuch oder einen Schwamm (nicht scheuernd) für die Reinigung benutzen. Keine aggressiven Substanzen oder Flüssigkeiten und keine spitzen Gegenstände oder Werkzeug aus Eisen benutzen.

BOILERENTKALKUNG

Besonderer Waschvorgang für die Entfernung der Kalkablagerung im Boiler.
Je nach Wasserhärte bildet sich im Boiler oder im Dampferzeuger eine gewiße Kalkmenge, die um so größer ist, je härter das Wasser ist. Siehe Absch.**WASSERHÄRTE** Seite 208.

Sobald der Hinweis: REINIGUNGSVORGANG DES BOILER EMPFOHLEN erscheint, sollte die Entkalkung vorgenommen werden

ACHTUNG: DER VORGANG HAT EINE FESTE DAUER VON 12 STUNDEN. DESHALB SOLLTE MAN IHN NACHTS DURCHFÜHREN.

Geeignete Entkalker:

Es empfiehlt sich MONOHYDRAT-ZITRONENSÄURE zu benutzen, die man in jeder Apotheke findet.
Die Sicherheitshinweise und die Dosierung beachten. Keinen Essig oder essighaltige Produkte verwenden.

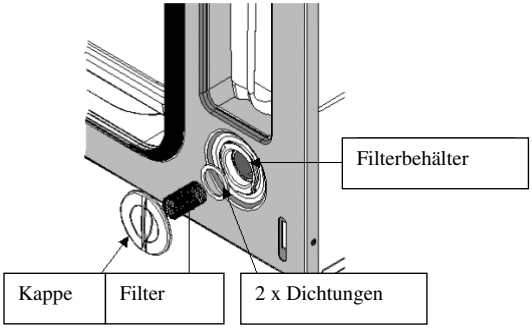
Anweisung für die Boilerentkalkung

Dosierung: Den Krug bis zur Markierung 0,6 l mit Wasser füllen, 5 Kaffeelöffel Monohydratzitronensäure in das Wasser geben und das Salz auflösen.

Den Krug in seinem Sitz unterbringen und den Entkalkungsprozess mit der Taste (8) starten.
Das Gerät zeigt die noch fehlende Zeit bis zum Ende der Entkalkung.
Am Ende wird ein Reinigungsvorgang und eine Boilerspülung durchgeführt. Siehe Absch.

Auswaschen des Boilers

Am Ende nimmt das System einen Waschzyklus im Boiler vor und leitet das Schmutzwasser in den Krug.
Darum ist es notwendig, dass Gerät zu unterstützen, dass Ihnen schrittweise die durchzuführende Eingriffe anführt.
Zusammengefasst sind die notwendigen Vorgänge das Ausleeren des Kruginhalts, das Ausspülen des Kruges und das Einfüllen sauberen Wassers in denselben. Ein mehrmals durchzuführender Vorgang.
Aus dem Filterbehälter können Wassertropfen austreten. Mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen.
Auf die weiße Dichtung achten, prüfen, ob sie sich innen im Filterbehälter befindet, sollte das nicht der Fall sein, muss sie wie in den folgenden Abbildungen gezeigt, richtig eingelegt werden:



RÜCKSETZUNG DER EINSTELLUNGEN

Diese Funktion dient zum Rücksetzen des Systems bei Störungen.
Achtung: Alle Systemvariablen werden in ihren ursprüngliche Status zurückversetzt, eventuelle persönliche Rezepte gehen verloren.

Den Punkt "RÜCKSETZUNG DER EINSTELLUNGEN" mit der Taste (8) anwählen und den Anweisungen auf dem Display folgen

MODUS AUSGESCHALTETER BACKOFEN

Alle Heizelemente sind abgestellt, einschließlich des Gebläses und des Lichtes im Backraum.
Das Kühlgebläse und das Gebläse im Backraum schalten sich einige Minuten nach der Ausschaltung des Backofens ab, um eine rasche Abkühlung des Ofens zu ermöglichen. (maximale Abkühlzeit 20 Min.)

Die Tastatur ist mit Ausnahme der Einschalttaste

und den Funktionstasten WECKER deaktiviert. (siehe Seite 191)

GARBETRIEB BEENDET

Die Steuereinheit löst ein Hörsignal aus, deaktiviert alle Heizelemente, einschließlich des Gebläses im Backraum und des Lichts.
Auf dem Display wird die Meldung GARUNG BEENDET gezeigt.

- Eine beliebige Taste zum Abstellen des Signals und Löschen der Meldung drücken und das System wieder für die Einschaltung vorbereiten.
- Oder mit der Taste On/Off den Backofen ausschalten (siehe Modus ausgeschalteter Backofen)
- Oder der Backofen schaltet sich automatisch nach **5** Minuten aus.

VORGANGSWEISE BEI STÖRUNGEN

PROBLEM	*ABHILFE*
Der Backoen funktioniert nicht	Prüfen, ob der allpolige Trennschalter oder eventuelle Differentialschalter (Sicherung) der elektrischen Anlage ausgelöst wurden. Bei einem Schaden der elektrischen Anlage einen qualifizierten Elektriker verständigen. Wenn der allpolige und/oder Differentialschalter des Backofens wieder inseriert ist, aber der Backofen setzt sich trotzdem nicht in Betrieb, muss man sich an eine zugelassene Kundendienststelle wenden.
Das Licht im Backraum schaltet sich nicht ein.	Siehe Anweisungen für das Auswechseln der Glühlampe des Backofens auf Seite 215 .
Auf dem Display wird Err zusammen mit einer Zahl gezeigt	Diese Kombination weist auf eine Störung hin. Siehe Tab. Fehlerkodes auf Seite 213 .
Das System verlangt das Einstellen der Uhrzeit	Wahrscheinlich eine Unterbrechung des Stromnetzes (Blackout). Die laufende Uhrzeit einstellen Siehe Seite 188 oder Seite 210.
Der Wasserablauf aus dem Boiler erfolgt lange Zeit nach dem Ende eines Garvorgangs.	Aus Sicherheitsgründen wird das Wasser aus dem Boiler erst abgepumpt, wenn die Temperatur unter 90°C gesunken ist. Die notwendige Abkühlzeit bestimmt die Länge der Pause bis zum Start des Ablaufs. (kann auch 20 Min. dauern) Während dieser Zeit kann ein neuer Garvorgang gestartet werden.
Aus dem Backofen tritt während des Betriebs Dampf aus.	Prüfen, ob die Tür richtig geschlossen ist. Prüfen, ob die Dichtung Beschädigungen, z.B. Risse, aufweist. Im letzten Fall ist der zugelassene Kundendienst zu verständigen.
Während des Betriebs ohne angeschlossenen Speisenfühler, zeigt das System eine Speisenfühlertemperatur.	Die Dichtung der Verbinder-Abdeckkappe des Speisenfühlers im Backraum prüfen. Wenn sich die Abdeckkappe bewegen läßt, muss sie ausgetauscht werden. Den zuständigen Kundendienst verständigen .

WIE VERHÄLT MAN SICHBEI EINEM BLACKOUT

- Bei Unterbrechung der Stromversorgung kann bei deren Rückkehr eine Neueinstellung der aktuellen Uhrzeit erforderlich sein.
- Die Einstellungen und gespeicherten Rezepte gehen nicht verloren.
- Wenn die Stromversorgung während einer Garung unterbrochen wird, kann diese nicht fortgesetzt werden.
- Wenn vor der Unterbrechung der Stromversorgung eine Entkalkung oder eine Boilerreinigung im Gange war, wird diese abgebrochen. Bei Rückkehr der Stromversorgung muss die Lösung aus Wasser und Monohydratzitronensäure, die sich im Boiler befindet, abgelassen werden. Den auf dem Display gezeigten Anweisungen folgen. Siehe Absch. Auswaschen des Boilers Seite 37

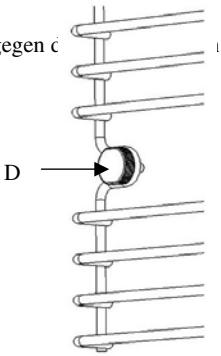
Fehlerkode-Tafel

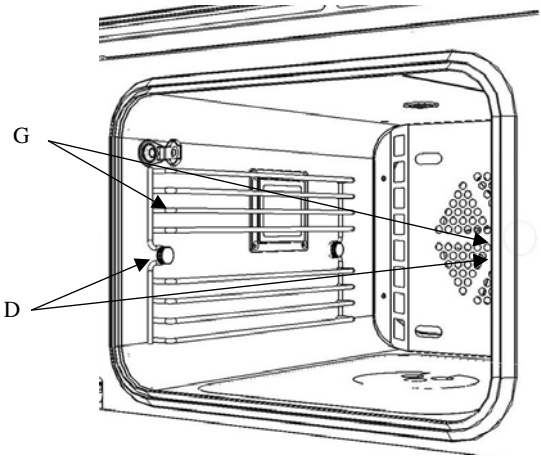
Das elektronische System führt ständig eine Reihe diagnostischer Tests durch. Falls einige Parameter nicht stimmen, deaktiviert die Steuereinheit die Funktionen und gibt einen Fehlerkode aus (Err gefolgt von drei Zahlen), alle Heizelemente, einschließlich des Gebläses im Backraum werden abgestellt. Das Kühlgebläse bleibt eingeschalten.
Den Fehlerkode notieren und eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Fehlerkodes verständigen.

Fehlerkode	Ursache	ABHILFE
Err 001	Zu hohe BOILER- Temperatur Die Ursachen dieses Alarms sind: Die Ladepumpe leitet das Wasser nicht vom Krug zum Boiler. Die Ursachen können sein: a – kein Wasser im Krug b – Leck im Wasserkreislauf c – Pumpe beschädigt d – elektronischer Schaden am Leistungskreis (Relais oder Steuerung desselben)	Prüfen, ob Wasser im Krug ist. Den Backofen aus- und wieder einschalten. Wiederholt sich die Störung, den Fehlerkode notieren und eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Fehlerkodes verständigen.
Err 002	Alarm Boilerschutzvorrichtung Das System trennt vorsorglich die Versorgung des Relais GEN und alle mit ihm verknüpften Lasten ab. - Die Leistungsplatine auswechseln	Den Fehlerkode notieren und eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
Err 003	Überhitzung Leistungsplatine, festgelegter Schwellwert >=85°	Prüfen, ob der Backofen gemäß den Anweisungen dieses Heftes in das Möbel eingebaut wurde. Prüfen, ob das Tangentialgebläse funktioniert. Wiederholt sich die Störung, den Fehlerkode notieren und eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Fehlerkodes verständigen.
Err 004	Backraumfühler PT1000 Ursache der Unterbrechung oder des Kurzschlusses, Fühler oder Kabel - PT1000 auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
Err 005	Speisenfühler Ursache der Unterbrechung oder des Kurzschlusses, Fühler oder Kabel - Die elektrischen Anschlüsse prüfen - Speisenfühler auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
Err 006	Störung am Thermoelement des Boiler, Ursache offener Schaltkreis oder Kurzschluss zur Masse - BOILER auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
Err 007	Störung am Thermoelement, im Backraum befindet sich Dampf, Ursache offener Schaltkreis oder Kurzschluss zur Masse - TC1 auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
Err 008	Überhitzung im Backraum - Die Leistungsplatine auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
Err 009	Störung NTC-Fühler auf der Leistungsplatine, Ursache offener Schaltkreis oder Kurzschluss - Die Leistungsplatine auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.

ABNAHME DER SEITLICHEN GITTER

1. Die vorderen, gerändelten Schraubenmuttern (D) herausdrehen (gegen d
   drehen).
2. Die seitlichen Gitter (G) einzeln herausnehmen.





WIEDEREINSETZEN DERSEITLICHEN GITTER

Die Auflagegitter einzeln einsetzen. (G)
Auf den Index, der sich auf dem Gitter befindet, achten . Dieser muss in die Rändelschraube am Boden des Backraums inseriert werden.
Die gerändelten Schraubenmuttern (D) eindrehen.

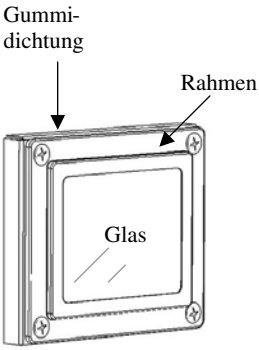
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES BACKOFENS

Das Gerät vom Stromnetz abtrennen oder den allpoligen Trennschalter auf OFF stellen.
Prüfen, ob der Backofen Raumtemperatur hat, falls nicht, warten bis er abgekühlt ist.
Die Glühlampe des Backofens muss folgende Merkmale haben:

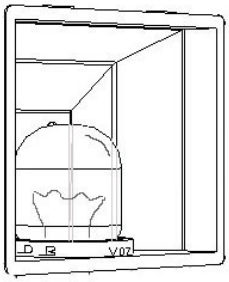
- Anschlussspannung 220-240 V (50/60Hz)
- Leistung 25 W.
- Anschlusstyp: E-14
- Höchste Betriebstemperatur 300°C

Anweisungen für das Auswechseln:

1. die Rändelmutter des linken, seitlichen Auflagegitters herausdrehen, siehe vorherige Seite
2. das Auflagegitter herausnehmen
3. die 4 Kreuzkopfschrauben in den Ecken der Glashalterung herausdrehen, siehe seitliche Abbildung



4. den Rahmen mit Glas und Dichtung zum Schutz der Lampe auf einer Platte ablegen.



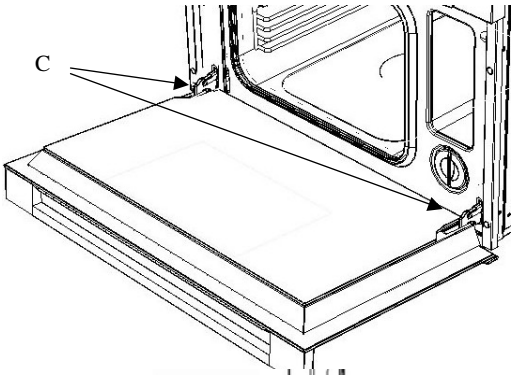
5. die beschädigte Lampe ausdrehen
6. die neue Lampe einsetzen und festdrehen
7. den Rahmen mit Glas und Dichtung wieder montieren
8. die 4 Schrauben eindrehen
9. das seitliche Gitter wieder anbringen
10. die Rändelmutter des seitlichen Gitters anschrauben
11. den Strom wieder einschalten

AUSWECHSELN DER DICHTUNG DES BACKRAUMS

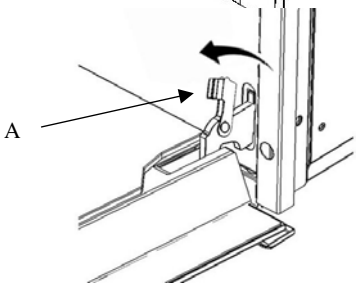
Wenn die Dichtung, die um das Backraumfach herum befestigt ist, Risse aufweist, muss sie ersetzt werden..
Aus Sicherheitsgründen muss die Dichtung von einem Techniker einer zugelassenen Kundendienststelle ausgewechselt werden.

ABNAHME DER BACKOFENTÜR

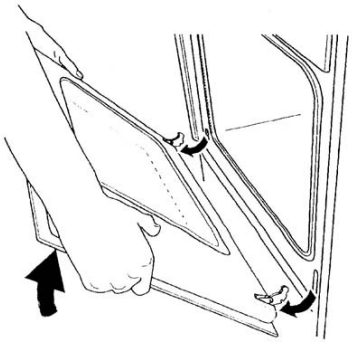
1. Die Tür das Backofens ganz öffnen.
2. Die Scharniere ansehen (C), siehe seitliche Abbildung:



3. Die Bügel (A) an den zwei Scharnieren (C) nach hinten klappen

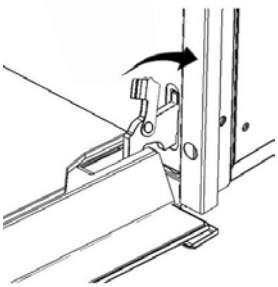


4. Die Tür an den beiden Außenseiten ergreifen und langsam bis zur Hälfte schließen, die Bügel (A) haken sich an der Klappe des Gerätes ein.
5. Die Tür anheben.
6. Die Tür mit einer Rückwärtsdrehung des unteren Teils abnehmen. Die zwei Bügel müssen sich aus ihrer Halterung ausklinken.Siehe untere Abbildung.



WIEDEREINSETZEN DERBACKOFENTÜR

1. Die zwei Bügel in ihre Öffnungen einsetzen, die Tür muss dabei halb geschlossen sein.
2. Die Tür ganz öffnen.
3. Durch Umklappen die Scharniere (C) nach vorn bringen



BESONDERHEIT DES BACKOFENS

Tastatur Touch-Control

Hierbei handelt es sich um eine besondere Tastatur, die auf die Berührung reagiert. Wenn man dem Backofen einen Befehl erteilen möchte, eine leichten Druck auf den Punkt der Tastatur auszuüben, die das Siebdrucksymbol des Befehl aufweist.

Abgeschalteter Zustand der Bedienungstastatur

Der Backofen schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb 5 Minuten nicht die Bestätigung für die Aktivierung des Garzyklus oder einer Option erteilt wird.

'Beep' -Signal

Immer wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse für den einwandfreien Betrieb und zur Reduzierung der Temperatur der Außenflächen ausgerüstet.
Während der Garung ist das Kühlgebläse immeraktiviert und man kann einen Luftstrom spüren, der zwischen der vorderen Blende und der Ofentür austritt.

Goldene Färbung des Backraums

Nach einer gewißen Benutzungszeit des Backofens, nimmt der Backraum eine goldene Färbung an. Diese Färbung ist auf natürliche Ursachen des Edelstahl zurückzuführen und hat keinen Einfluss auf die Gareigenschaften

WARNHINWEISE DES SYSTEMS:

Die Bedeutung einiger hinweisender Meldungen

PRÜFEN, OB WASSER IM KRUG IST.

Normalerweise reicht 1l Wasser im Krug für eine Dampfgarung, die betreffende Meldung könnte aus zwei Gründen gezeigt werden:

- Das Wasser im Krug ist aufgebraucht
- Der Krug sitzt nicht richtig in seiner Halterung

In beiden Fällen die Backofentür öffnen, Vorsicht bei eventuellem Dampfaustritt.

- Falls nötig max. 1l destilliertes Wasser oder Trinkwasser einfüllen (Anmerkung den Krug NIE ganz füllen, sonst könnte das vom Dampferzeuger zum Krug gepumpte Wasser am Zyklusene aus dem Behälter auslaufen.)
- Den Krug in seine Stellung bringen.
- Den Krug ganz nach unten drücken, damit die Verbindung zwischen dem Rohr im Krug und dem Wasserkreislauf im Innern des Backofens vollkommen dicht ist.

KRUG EINSETZEN

Diese Meldung erscheint, wenn das System das Wasser im Boiler ableiten muss und der Krug sich nicht auf seinem Platz befindet.

SPEISENFÜHLER ANSCHLIESSEN

Erscheint bei der Wahl eines Garzyklus mit niedriger Temperatur oder eines persönlichen Rezepts, für das der Einsatz des Speisenfühlers verlangt wird und nur dann, wenn der letztere nicht an seiner Verbindung angeschlossen ist.

ABTRENNEN DES SPEISENFÜHLERS

Diese Meldung wird gezeigt, wenn für die Einstellung des gewählten Rezepts kein Speisenfühler erforderlich ist, dieser aber angeschlossen ist.

TÜR SCHLIESSEN

Diese Meldung weist darauf hin, dass der gewählte oder zuvor laufende Vorgang nur starten kann, wenn die Tür geschlossen ist.
Die Kondition geöffnete Tür führt zur Unterbrechung der Garung oder Vorgängen mit Dampfeinsatz.

BOILERENTLEERUNG

WARTEN…

Der Hinweis soll dem Benutzer versichern, dass bestimmte Abläufe aktiv und vom System überwacht und gesteuert sind, auch wenn der Backofen ausgeschalten ist. Beispiel: Boilerspülungen.
Weitere Hinweise werden am Ende des Ablaufs gezeigt oder der Backofen schaltet automatisch ab.

ENTSORGUNG

Verpackung

- Die Teile aus denen sich die Verpackung des Backofens (Karton, EPS- Polystyrol, PE-Plastikhüllen) zusammensetzt, müssen umweltfreundlich und getrennt entsorgt werden.

Backofen:

- Den Backofen von der Steckdose abtrennen oder bei Festinstallation einen zugelassenen Elektriker für die Abtrennung hinzuziehen.
- Bevor das Gerät verschrottet wird, muss es durch Abschneiden des Versorgungskabel unbenutzbar gemacht werden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die korrekte Entsorgung dieses Geräts trägt der Verbraucher zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit bei.

Das Symbol auf dem Produkt oder auf den beiliegenden Unterlagen zeigt an, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zugeführt werden muss.
Das Gerät gemäß den örtlichen Entsorgungsvorschriften verwerten.
Für weitere Informationen über Behandlung, Rückführung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an das entsprechende örtliche Büro, die Müllabfuhr oder an das Geschäft, in dem das Gerät erworben wurde.

KUNDENDIENST
Falls Sie die Ursache für die Funktionsstörung nicht feststellen können, schalten Sie das Gerät aus und wenden sich an den Kundendienst. Das Gerät nicht gewalttätig behandeln.

SERIENNUMMER DES PRODUKTS. Wo finde ich diese?
Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, müssen Sie den Produktcode und die Seriennummer (ein aus 16 Zeichen bestehender Code, der mit der Zahl 3 beginnt) angeben; die Sie ihrem Garantieschein oder dem Datenschild des Geräts entnehmen können
Dadurch werden unnötige Reisen der Techniker vermieden und die beträchtlichen entsprechenden Anfahrtkosten eingespart.

Index et sommaire

PRÉSENTATION **222**
DESCRIPTION DU FOUR **222**
RECOMMANDATIONS **223**
INSTALLATION **225**
Branchement au réseau électrique 225
remplacement du câble d'alimentation : 225
Bornier 225
Préparation du four et pré-utilisation 226
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR ET DES ACCESSOIRES **226**
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION CORRECTE SUR LE MEUBLE **227**
DONNÉES TECHNIQUES **227**
Dimension du four 228
DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES **229**
DESCRIPTION DU BANDEAU de COMMANDE 230
Description des touches 230
PREMIÈRE MISE EN FONCTION **231**
COMMENT ALLUMER LE FOUR **231**
COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR **231**
CYCLES DE CUISSON DISPONIBLES : **232**
COMMENT SÉLECTIONNER UNE FONCTION DE CUISSON **233**
UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON AVEC L'EMPLOI DE VAPEUR **233**
UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON SANS EMPLOI DE VAPEUR **233**
COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON **234**
COMMENT ACTIVER LA CUISSON **234**
COMMENT UTILISER LA FONCTION MINUTERIE **234**
COMMENT AFFICHER OU MODIFIER L'ÉTAT DE LA FONCTION MINUTERIE **235**
Comment remettre à zéro la fonction minuterie 235
COMMENT PROGRAMMER LE FOUR **235**
COMMENT RÉGLER OU MODIFIER UN TEMPS DE CUISSON **235**
COMMENT ANNULER UN TEMPS DE CUISSON **235**
COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE ET L'EXTINCTION DU FOUR **236**
COMMENT ANNULER UN PROGRAMME D'ALLUMAGE/EXTINCTION DU FOUR **236**
MODALITÉ DE CUISSON TERMINÉE **236**
CUISINER AVEC LA SONDE POUR ALIMENTS **237**
Comment utiliser la sonde pour aliments 237
COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE LA SONDE POUR ALIMENTS **238**
UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENTS EN TANT QUE THERMOMÈTRE **238**
COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE DU FOUR EN UTILISANT LA SONDE POUR ALIMENTS **238**
SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON **239**
COMMENT SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON **239**
COMMENT PRODUIRE DE LA VAPEUR EN MODALITÉ DE CUISSON AIR CHAUD+VAPEUR **240**
COMMENT SE DÉPLACER À L'INTÉRIEUR DU MENU **241**
ORGANIGRAMME DE TOUTE LA STRUCTURE DU MENU **242**
Liste des recettes PAIN/PIZZA 243
Liste des recettes de TIMBALES 243
Liste des recettes de VIANDE 244
Liste des recettes de POISSON 245
Liste des recettes de LÉGUMES 245
Liste des recettes de GÂTEAUX 246

COMMENT PERSONNALISER LES RECETTES **244**
COMMENT CHARGER UNE RECETTE PERSONNELLE **244**
COMMENT SUPPRIMER UNE RECETTE PERSONNELLE **245**
CONSEILS PRATIQUES POUR CUISINER **246**
LES ACCESSOIRES **246**
La lèchefrite 246
La grille 246
Lèchefrite perforée 246
Sonde pour ALIMENTS 247
COMMENT PERSONNALISER VOTRE FOUR **247**
RÉGLAGE DE L'HORLOGE **248**
RÉGLAGE VERROUILLAGE DES TOUCHES : **248**
COMMENT DÉVERROUILLER LE CLAVIER **248**
PARTICULARITÉ DU VERROUILLAGE DU CLAVIER **249**
SIGNAL SONORE **249**
LUMIÈRE **249**
DURETÉ DE L'EAU **249**
DÉCLENCHEMENT DU CYCLE DE NETTOYAGE **250**
CHAMBRE DE CUISSON 250
DÉTARTRAGE DU CHAUFFE-EAU 250
Produit détartrant adapté : 250
INSTRUCTIONS pour le processus de détartrage du chauffe-eau : 251
Lavage du chauffe-eau 251
RÉTABLISSEMENT DES RÉGLAGES D'USINE **251**
MODALITÉ FOUR ÉTEINT **252**
MODALITÉ DE CUISSON TERMINÉE **252**
QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIE **253**
QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT **253**
TABLE DES CODES D'ERREUR **254**
COMMENT DÉMONTER LES GRILLES LATÉRALES **255**
COMMENT REMONTER LES GRILLES LATÉRALES **255**
COMMENT CHANGER L'AMPOULE DU FOUR **256**
Modalité de remplacement : 256
COMMENT CHANGER LA GARNITURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON **256**
COMMENT DÉMONTER LA PORTE DU FOUR **257**
COMMENT REMONTER LA PORTE DU FOUR **258**
PARTICULARITÉ DU FOUR **258**
Clavier Touch-Control 258
inactivité des commandes du clavier 258
Signal 'Bip' 258
Ventilateur de refroidissement 258
Coloration dorée de la chambre de cuisson 258
MESSAGES D'AVIS DU SYSTÈME : **259**
VÉRIFIER LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉCIPIENT 259
INSÉRER LE RÉCIPIENT 259
CONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS 259
DÉCONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS 259
FERMER LA PORTE 259
VIDANGE DU CHAUFFE-EAU 259
PATIENTER… 259
ÉLIMINATION **260**
Emballage 260
Four : 260

DESCRIPTION DU FOUR

Four combiné destiné à la cuisson des aliments et conçu pour un usage exclusivement domestique. Ce four allie la cuisson traditionnelle aux avantages de la vapeur en un seul produit, en permettant d'obtenir d'excellents résultats pour toutes les cuissons de viande, de poisson, de légumes ou de gâteaux. L'appareil permet de conserver la saveur, la fraîcheur et l'arôme des aliments et de préserver leurs propriétés nutritionnelles. Le four ne peut être utilisé à d'autres fins que celles indiquées.
Installer et utiliser l'appareil dans des pièces de température non inférieure à 5 °C.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil, pour les parties destinées à être en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la dir. CEE 89/109 et au D.L. application N° 108 du 25/01/92.
Appareil conforme aux Directives Européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, respectivement remplacées par 2006/95/CE et 204/108/CE, et modifications successives.

RECOMMANDATIONS

- L'appareil doit être utilisé par des personnes adultes ayant lu le présent manuel d'emploi.
- S'assurer que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincer dans la porte du four : l'isolation électrique pourrait en être endommagée.
- Si le câble de branchement a été endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance clientèle pour éviter des situations de danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour les personnes (enfants compris) présentant des problèmes physiques, sensoriels ou mentaux et n'ayant ni l'expérience ni la connaissance, sauf si supervisées ou formées pour ce qui concerne l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée. Éloigner les enfants de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi.
- **Lors de l'ouverture de la porte du four, pendant la phase de cuisson ou au terme de celle-ci, faire attention au flux d'air chaud et/ou à la vapeur susceptible de se dégager de la chambre de cuisson. Se placer sur le côté ou reculer d'un pas.**
- Nous vous conseillons d'utiliser de l'eau distillée afin de limiter la formation de calcaire
- Installer et utiliser l'appareil dans des pièces de température **non inférieure à 5 °C**
- Ne pas utiliser le four pour réchauffer la pièce.
- Avant de refermer la porte du four, contrôler l'absence d'objet dans la chambre de cuisson, et s'il y a lieu, qu'aucun animal domestique n'y soit entré.
- Ne placer aucun objet inflammable dans la chambre de cuisson ni autre objet sensible à la chaleur tels que détergents, sprays, récipients sous vide, boîtes de conserves, etc. danger d'incendie / explosion.
- Conserver soigneusement le présent manuel et le ranger dans un endroit facilement accessible afin de pouvoir le consulter à l'occurrence. En cas de vente ou de cession de l'appareil à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent manuel à l'appareil.
- Si un problème de fonctionnement est remarqué, le four doit être débranché du réseau électrique.
- Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu. Il est dangereux de chauffer l'huile dans la chambre de cuisson pour cuire la viande et il est préférable de l'éviter. Ne chercher jamais à éteindre l'huile ou la graisse qui brûlent avec de l'eau (danger d'explosion) ; étouffer les flammes avec des linges humides.
- En raison de la haute température atteinte, lors de l'insertion ou du retrait de la grille, des plaques et des récipients de cuisson, utiliser des gants de cuisson ou des manilles (ni mouillés ni humides).

- Pendant l'utilisation et l'entretien du four, veiller à ne pas placer les doigts dans les charnières de la porte ou sur celle-ci, pour éviter tout risque d'écrasement ou de blessure. Y faire surtout attention en présence d'enfants.
- Laisser la porte du four ouverte uniquement en position calée.
- Si la porte est ouverte, il y a danger de trébucher ou de se coincer les doigts.
- Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four et ne pas l'utiliser comme plan de travail.
- Pour l'entretien, la manutention, l'installation et le nettoyage de l'appareil, utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).
- Le soulèvement et la manutention d'appareils de poids >25 kg ou de dimension ne permettant pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.
- Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.
  Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, en particulier en utilisant des outils (tournevis, etc.) à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
  Les réparations, particulièrement celles des pièces électriques, doivent être effectuées exclusivement par du personnel agréé. Toute réparation non appropriée peut provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et son équipement et causer des dysfonctionnements.
- Les tests de routine, en particulier celui de continuité du circuit de terre, doivent être effectués sur les appareils réparés par les centres d'assistance.
- Utiliser exclusivement la sonde de température ou la sonde pour aliments fournie en dotation du four. En cas de perte ou de rupture de la sonde pour aliments, contacter le centre d'assistance agréé.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens et aux personnes dus à un mauvais entretien de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas du non-respect des normes en matière de prévention des accidents.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, contrôler que le produit et le câble d'alimentation NE SOIENT PAS endommagés.
En cas contraire, contacter le revendeur avant de mettre l'appareil en fonction.
Ne pas utiliser la poignée de la porte pour soulever l'appareil.
Les pièces d'emballage (feuilles, polystyrène) peuvent être dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).
Tenir les pièces de l'emballage hors de la portée des enfants.

L'installation et le branchement de ce produit doivent être réalisés en suivant correctement les indications fournies par le Fabricant et effectués exclusivement par du **PERSONNEL QUALIFIÉ**
Avant d'effectuer toute opération, il faut contrôler que l'appareil soit **DÉBRANCHÉ** du réseau électrique.

Branchement au réseau électrique

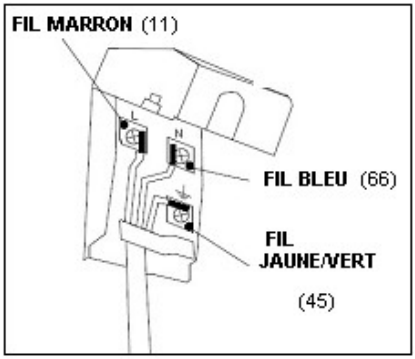
- Contrôler que le voltage corresponde à celui indiqué sur la plaque signalétique visible en ouvrant la porte du four.
- Contrôler que la ligne électrique de l'habitation soit équipée d'un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur (écart d'ouverture minimum entre les contacts d'au moins 3 mm) et adéquat pour supporter la charge de l'appareil (contrôler la plaque signalétique). En cas contraire, installer un dispositif ayant les caractéristiques décrites entre l'appareil et la ligne électrique et facilement accessible.
- ATTENTION : Contrôler que l'installation électrique soit équipée d'une mise à la terre efficace et conforme aux normes et aux dispositions des lois en vigueur.
  N.B. La mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.
- Le câble jaune/vert de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être plus long des autres câble de 2-3 cm.
- Ne pas placer le câble d'alimentation près de sources de chaleur ni l'exposer à des températures supérieures de 50 °C par rapport à celle de la pièce.
- Si l'appareil est dépourvu du câble d'alimentation, le four doit être branché au réseau électrique avec un câble d'une section minimum d'1,5 mm^2.
- Si l'on prévoit d'interposer une fiche, celle-ci doit être normalisée, appropriée à la charge électrique et à la prise de courant.

Remplacement du câble d'alimentation :

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser exclusivement un câble de type :
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Section fils 3x1,5 mm^2

Bornier

Le four est équipé d'un bornier prévu pour fonctionner à une tension d'alimentation monophasée de 220-240 Vac 50 Hz.



Dessin du bornier ouvert et branchement des fils

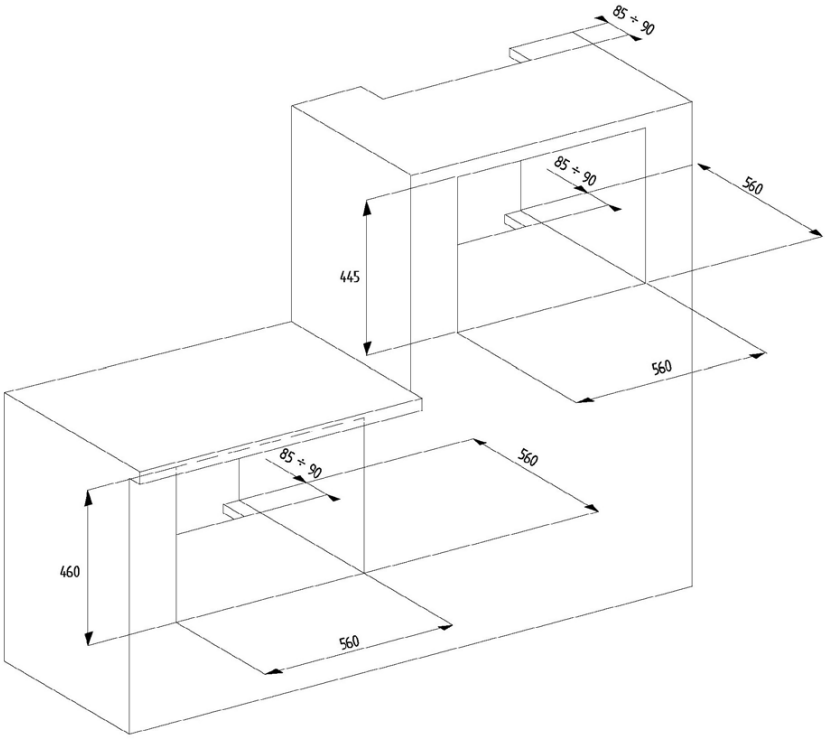
Préparation du four et pré-utilisation

N.B. Avant de nettoyer le four, le débrancher du réseau électrique ou placer l'interrupteur omnipolaire sur OFF.
Avant d'utiliser le four, nettoyer soigneusement la chambre de cuisson avec un chiffon doux (ou une éponge non abrasive) légèrement imbibé d'eau tiède et de liquide à vaisselle. Insérer la grille et la lèchefrite sur les rails correspondants.
Allumer le four, voir page 231, sélectionner la fonction "Cuisson Professionnelle", voir page 232 et régler la température à 230 °C. Faire fonctionner le four à vide pendant environ 30 minutes pour éliminer tout résidu de graisse ou d'huile dérivant de la fabrication et susceptibles de dégager de mauvaises odeurs pendant la cuisson.
Ventiler la pièce pendant cette opération.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR ET DES ACCESSOIRES

- Pour faciliter les opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, nous vous conseillons d'utiliser le processus automatique décrit à la page 250.
- Par ailleurs, nous vous conseillons également de débrancher l'appareil du réseau électrique.
-
- Utiliser une éponge humide pour éliminer tout éventuel résidu de cuisson des parois de la chambre du four après chaque cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.
- Ne pas utiliser d'accessoires rugueux ou abrasifs tels que pailles de fer, racloirs métalliques ou laine d'acier pour nettoyer la vitre de la porte du four, afin d'éviter toute rayure qui pourrait provoquer le bris de la vitre.
- NE PAS LAVER LA SONDE POUR ALIMENTS AU LAVE-VAISSELLE.
- En revanche, la grille, le récipient et les lèchefrites peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Pour des raisons d'hygiène, vider l'eau du récipient après chaque emploi.
- Après la cuisson et lorsque le four a suffisamment refroidi, essuyer avec un chiffon doux toute éventuelle trace de liquide restée sur le fond de la chambre de cuisson.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION CORRECTE SUR LE MEUBLE

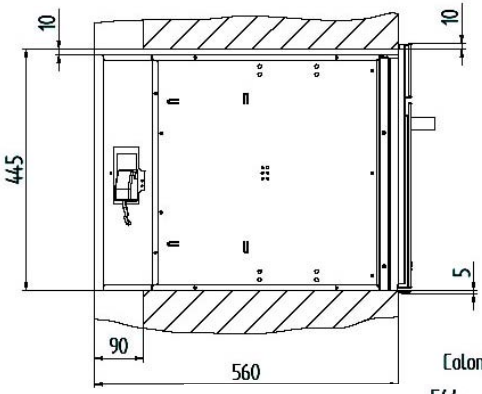


DONNÉES TECHNIQUES

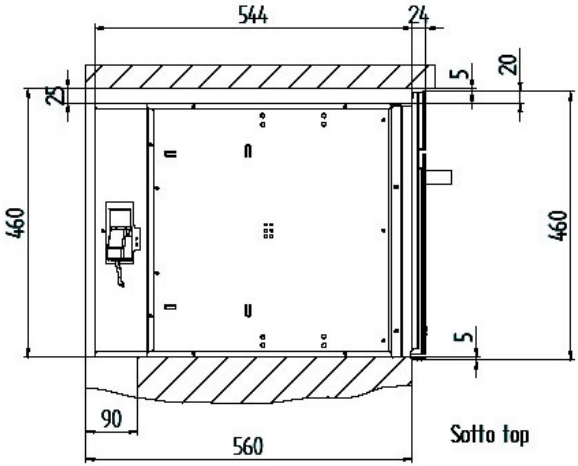
- Capacité récipient eau : 1.2 L.
- Volume utile (chambre de cuisson): 27 L.
- Volume brut (chambre de cuisson): 31 L.

- Tension d'alimentation : 220-240V 50/60Hz
- Puissance maximum d'allumage : 2,2 kW

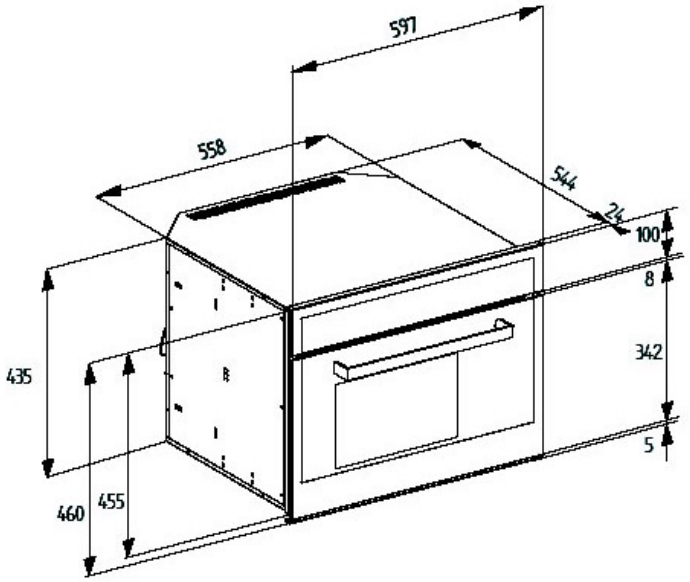
Dimension du four



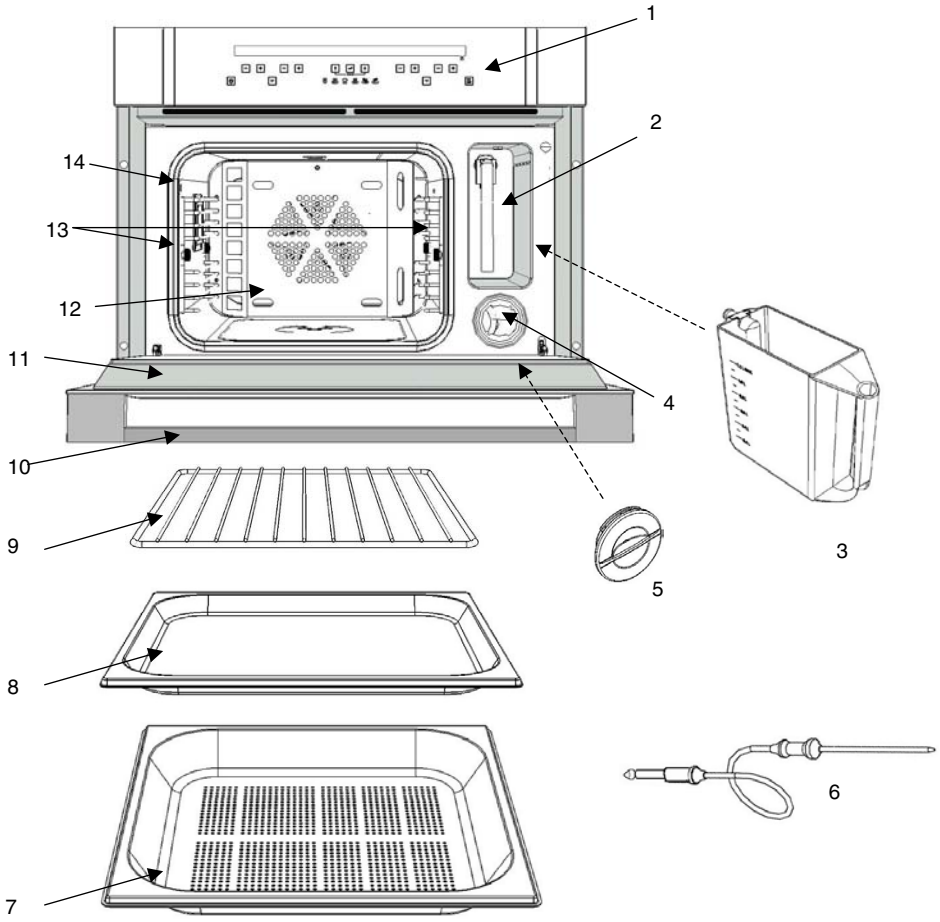
Colonna



Sotto top

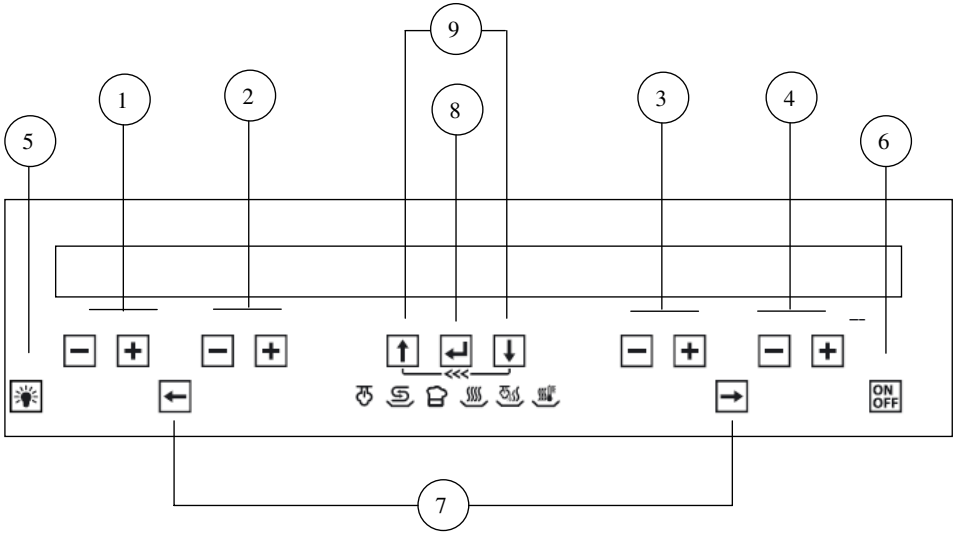


DESCRIPTION DU FOURET DES ACCESSOIRES



1 Bandeau de commande et affichage des données
2 Logement porte-récipient
3 Récipient
4 Logement du filtre
5 Bouchon du filtre
6 Sonde pour aliments ou de température
7 Lèchefrite perforée
8 Lèchefrite
9 Grille
10 Poignée
11 Porte
12 Chambre de cuisson
13 Grilles latérales
14 Connecteur de la sonde pour aliments

DESCRIPTION DU BANDEAU de COMMANDE



Description des touches

1. Touches de réglage de la température de la chambre de cuisson et zone d'affichage de sa température.(+ pour augmenter,- pour diminuer, min. 30°-max.230° * en fonction du cycle choisi, voir page 232)
2. Touches de réglage de la température de la sonde pour aliments et zone d'affichage de sa température (+ pour augmenter, - pour diminuer, min. 30°-max.90°)
3. touches de programmation des fonctions à temps et zone d'affichage des temporisations.
4. touches de programmation de la minuterie ou réglage de l'horloge et zone d'affichage horloge / minuterie
5. touche d'allumage / extinction de la lumière de la chambre de cuisson
6. touche d'allumage / extinction du four
7. touches de sélection des fonctions de cuisson
8. touche de confirmation de la sélection
9. touches de défilement des options du menu.

PREMIERE MISE EN FONCTION

Lorsque le four est branché pour la première fois au réseau électrique, l'écran affiche un message d'attente (WAIT) et quelques indications sur l'identification du produit.
Nous vous recommandons de ne pas toucher le clavier pendant ce bref laps de temps.
n.b. Le processus allume le Ventilateur Tangentiel puis l'éteint après quelques instants.

À l'affichage du message: LANGUAGE ENGLISH
sélectionner votre langue en appuyant sur une des touches − + (4)
Confirmer votre choix en appuyant sur la touche ↵ (8)

Puis régler l'horloge en utilisant chacune des touches − + (4)
pour régler l'heure courante.
Confirmer le réglage en appuyant sur la touche ↵ (8)

COMMENT ALLUMER LE FOUR

Appuyer pendant au moins 1 sec. sur la touche ON OFF (6).
L'écran affiche la mention <<ON>>, la lumière du four s'allume puis apparaît le message:
← → SÉLECTIONNER UNE CUISSON ⇓ MENU

n.b. désactiver le verrouillage du clavier si ce dernier a été enclenché.
Voir chap. comment déverrouiller le clavier page 248.

le four se mettra automatiquement en modalité four éteint si aucune sélection n'est effectuée dans les 5 minutes suivantes.

COMMENT ETEINDRE LE FOUR

Appuyer sur la touche ON OFF (6).
L'écran affiche la mention <<OFF>>
Le four se met en modalité stand-by, voir chap. modalité four éteint page 252.

CYCLES DE CUISSON DISPONIBLES :

Nom de la fonction et symbole	Description de la fonction	Min-Max. temp. Chambre T par défaut	T sonde pour aliments par défaut
CUISSON À LA VAPEUR	Pendant la cuisson à la vapeur, le chauffe-eau génère de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cette vapeur chauffe la chambre de cuisson et cuit les aliments. C'est le mode de cuisson idéal pour cuire les légumes car il préserve leur saveur et couleur, et surtout leurs propriétés organoleptiques.	**40 – 100** **100**	70
RÉGÉNÉRATION	La vapeur et l'air chaud contribuent à chauffer la chambre de cuisson. Le réchauffement des aliments est donc plus rapide et homogène en évitant qu'ils ne puissent devenir secs. L'élément qui contribue à réchauffer l'air est la résistance : CIRCULAIRE. Le ventilateur radial répartit uniformément la chaleur. Adapté pour réchauffer les aliments déjà cuits ("restes"), les aliments pré-cuits ou les produits surgelés	**60 – 130** **110**	70
CUISSON PROFESSIONNELLE	Cuisson effectuée en plusieurs phases Après la mise en marche et pendant une première phase, les aliments sont cuits à la vapeur. Après une période de temps établi automatiquement, la cuisson passe en modalité cuisson à air chaud. Ce système de cuisson est l'idéal pour faire lever et cuire toute sorte de pâte et pour la cuisson de pain ou de fougasse. Ce type de cuisson ne peut être effectué plusieurs fois de suite car le résultat pourrait diminuer. Entre deux cycles de cuisson professionnelle, le four doit pouvoir se refroidir. C'est seulement ainsi que l'on obtient le bon déroulement de la nouvelle phase de vapeur.	**100–230** **205**	70
CUISSON À AIR CHAUD	À l'intérieur de la chambre de cuisson, l'air est chauffé par la résistance circulaire placée derrière la paroi postérieure de l'appareil. Le ventilateur radial contribue à distribuer l'air de manière uniforme. Ce système, aussi appelé cuisson ventilée, permet de bien cuire tous les côtés des aliments.	**40 – 230** **175**	70
AIR CHAUD + VAPEUR	Ce mode de cuisson équivaut à la cuisson à air chaud décrite plus haut, mais avec en plus la possibilité à tout moment, de produire de la vapeur dans la chambre de cuisson en appuyant sur la touche ↵ (8) . La coupure de la production de vapeur dans la chambre de cuisson s'effectue automatiquement 10 minutes après son démarrage, ou elle peut être désactivée par avance, toujours en appuyant sur la touche ↵ (8). Idéal pour cuire les rôtis.	**80 – 230** **175**	70
BASSE TEMPÉRATURE	Système de cuisson à basse température pour des durées relativement longues. Idéal pour les cuissons de viande avec pour résultat une viande tendre et délicate. À l'intérieur de la chambre de cuisson, l'air est chauffé par la résistance circulaire placée derrière la paroi postérieure de l'appareil et est réparti uniformément par la ventilation fournie par le ventilateur radial. La cuisson doit être effectuée avec la	**60-100** **90**	70

COMMENT SELECTIONNERUNE FONCTION DE CUISSON

Appuyer sur une des deux flèches: (7) pour sélectionner le cycle de cuisson désiré. Lire l'explication de cette fonction sur le tableau plus haut. (Cycles de cuisson disponibles)
n.b. si aucune sélection n'est effectuée pendant les 5 minutes suivantes, le four se mettra automatiquement en modalité éteinte. Voir chap. modalitéstand-by modalité four éteint page 252.

UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON AVEC L'EMPLOI DE VAPEUR

- Remplir le récipient (récipient) avec de l'eau distillée, ou à défaut, avec de l' eau potable.
- Remplir le récipient jusqu'au taquet (1,2 L.). N.B. ne JAMAIS remplir complètement le récipient, car à la fin du cycle de cuisson, l'eau repompée pourrait déborder du récipient.
- Insérer le récipient dans son logement
- Le pousser à fond pour assurer une tenue parfaite entre le tube placé dans le récipient et le circuit hydraulique situé à l'intérieur du four.
- Toujours glisser la lèchefrite NON perforée sous celle perforée, pour recueillir l'eau de condensation, le jus ou tout morceau d'aliment susceptible de tomber.

UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON SANS EMPLOI DE VAPEUR

Pendant l'utilisation du four avec un cycle sans emploi de vapeur, le récipient peut rester dans son logement sans aucun risque de compromettre le résultat de cuisson.

N.B.
Pour que les cuissons en mode VAPEUR, RÉGÉNÉRATION, PROFESSIONNELLE soient parfaitement effectuées, il faut laisser le four se refroidir suffisamment si une cuisson analogue a déjà été effectuée précédemment.

COMMENT MODIFIER LA TEMPERATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Appuyer sur une des deux touches illustrées (1) pour modifier de +/-5 °C la température programmée.

La valeur de la température de la chambre de cuisson s'affiche toujours avec à gauche la lettre t

n.b. Le symbole des degrés "°" clignote pendant le temps de préchauffage du four, c'est-à-dire jusqu'à l'atteinte de la température programmée. Dans tous les autres cas, le symbole reste allumé en mode fixe, comme par exemple : réglage, c'est-à-dire quand le four maintient la température déjà atteinte, et refroidissement, c'est-à-dire quand le four doit atteindre une température programmée plus basse de celle de départ.

COMMENT ACTIVER LA CUISSON

L'activation de la fonction de cuisson sélectionnée, aux réglages affichés à l'écran, s'effectue en confirmant avec la touche (8).
Voir le message sur l'écran: ↵ DÉMARRAGE DU CYCLE ⇓ MENU
n.b. le four s'éteint automatiquement après 5 minutes si la mise en fonction du processus de cuisson n'est pas confirmée.

L'écran affichera la mention: "CUISSON EN COURS ⇓ MENU" dès que la cuisson est activée.

En appuyant sur la touche (9) on accède à un menu permettant d'effectuer des réglages semi-automatiques de cuisson ou permettant de mémoriser les données de la cuisson en cours. Voir chap. comment programmer le four page 235.

COMMENT UTILISER LA FONCTION MINUTERIE

Appuyer sur une des deux touches (4) pour activer la fonction.
Le symbole 🔔 commence à clignoter et l'écran affiche le message:
MINUTERIE accompagné des chiffres 00.00

Utiliser chacune des touches (4) pour régler le temps désiré.
Le temps maximum pouvant être réglé est de 23 heures et 59 minutes.
Le comptage démarre après quelques instants (5 sec.), le four affiche de nouveau l'heure courante et le symbole reste allumé en mode fixe.
Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal sonore se déclenche et l'écran affiche le message :
MINUTERIE 00.00 et le symbole 🔔 (ces derniers en mode clignotant)
Appuyer sur une touche quelconque pour éteindre le signal sonore.

***Note** : Le signal sonore s'éteint automatiquement après 5 minutes.*

ATTENTION :

- La fonction minuterie N'INTERFÈRE PAS avec les fonctions du four et est toujours disponible indépendamment de l'état du four.

COMMENT AFFICHER OUMODIFIER L'ETAT DE IA FONCTION MINUTERIE

Appuyer sur une des deux touches (4), l'écran affichera immédiatement l'information de temps de la minuterie.
Le symbole commence à clignoter.

En appuyant sur une des deux touches (4), il sera possible de régler un nouvel horaire d'alarme.

Comment remettre à zéro la fonction minuterie

Appuyer simultanément sur les touches (4) pour remettre à zéro le temps précédemment programmé pour cette fonction.
Le symbole s'éteint.

COMMENT PROGRAMMER IE FOUR
COMMENT REGLER OU MODIFIER UN TEMPS DE CUISSON

Allumer le four et sélectionner une fonction de cuisson.

Utiliser les touches (3) pour programmer une durée de cuisson.

L'affichage initial du temps est réglé en mm.ss, puis en hh.mm.
(h=heures, m= minutes, s=secondes)
Temps maximum réglable 10 heures.
Puis activer la cuisson, voir chap.comment activer la cuisson page 234.

Le temps affiché commence à diminuer, et une fois écoulé, le four se met en modalité cuisson terminée, voir page 236.

COMMENT ANNULER UN TEMPS DE CUISSON

Appuyer simultanément sur les touches (3) pour annuler le temps précédemment programmé pour cette fonction.
Le temps de cuisson sera annulé.

COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE ET L'EXTINCTION DU FOUR

Allumer le four, sélectionner une fonction de cuisson et régler la température de cuisson désirée.

Programmer le temps de cuisson avec les touches (3)
Temps maximum réglable 10 heures.

Puis appuyer sur la touche: (9), sélectionner la mention: FIN CUISSON avec la touche (8).

À l'affichage du message: RÉGLAGE DU TEMPS, utiliser lestouches (3) pour programmer l'heure de FIN CUISSON qui devra être programmé sous les 23 heures et 59 minutes suivantes.

Confirmer le réglage en appuyant sur la touche (8)

Le four se met en modalité mise en marche retardée. Puis il s'allumera automatiquement sur la base du temps indiqué et s'éteindra à l'heure de fin de cuisson programmée.
Le message "ALLUMAGE DU FOUR PRÉVU DANS .. .." s'affichera toutes les 15 sec. pour signaler le temps restant avant l'allumage.
Toutefois, cette information pourra toujours être lue sur l'écran en appuyant sur une des deux touches (3)

COMMENT ANNULER UN PROGRAMME D'ALLUMAGE/EXTINCTION DU FOUR

Appuyer simultanément sur les touches (3) pour annuler le programme d'allumage/extinction du four
Le four entre automatiquement en fonction en affichant le message: CUISSON EN COURS ⇩ MENU

MODALITE DE CUISSONTERMINÉE

Le four éteint tous les éléments de chauffe.
L'écran affiche le message: "CUISSON TERMINÉE" accompagné d'un signal sonore.
Le signal sonore peut être éteint en appuyant sur une touche quelconque.
En appuyant sur la touche le four s'éteint, tandis qu'en appuyant sur une des deux touches (7) on pourra sélectionner un nouveau cycle de cuisson.

n.b. Pour les cuissons à la vapeur, deux minutes avant l'expiration du temps de fin de cuisson, la purge de vapeur s'ouvre pour évacuer le plus de vapeur possible de la chambre de cuisson.

CUISINER AVEC LA SONDE POUR ALIMENTS

Le four est livré avec une sonde pour aliments et temperature, la quelle est un accessoire en forme de “grande aiguille” insérée dans un manche et terminant par un câble et une broche de connexion. La sonde pour aliments reliée au système électronique de l'appareil permet de mesurer la température au cœur de la viande ou des aliments cuisinés. Cet accessoire simplifie l’approche des différentes cuissons pour les moins experts en cuisine en leur permettant d'obtenir des résultats constants dans le temps.

La cuisson prend fin lorsque la température mesurée par la sonde à l'intérieur des aliments atteint la valeur réglée sur l'écran.

Comment utiliser la sonde pour aliments.

Connecter la sonde pour aliments au connecteur placé sur le haut de la paroi gauche à l'intérieur du four (voir fig. A). Enfiler la sonde métallique horizontalement et jusqu'à la poignée dans l'aliment à cuire. Si possible, la pointe doit se trouver vers le centre des aliments, sans toucher les os et sans être enfilée dans les parties grasses des aliments. Le respect de ces indications est nécessaire pour obtenir une mesure correcte.

Allumer le four, sélectionner une fonction de cuisson, régler la température de la sonde pour aliments et régler celle de la chambre de cuisson.

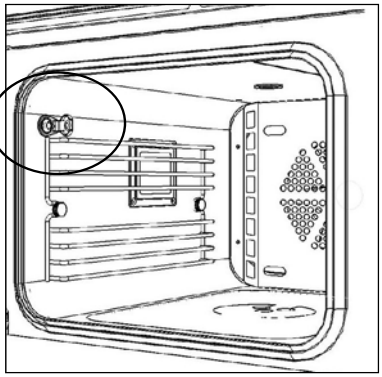


Fig. A

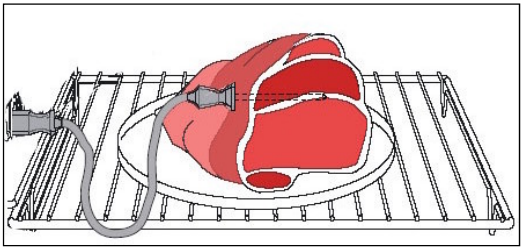


Fig. B

COMMENT MODIFIER LA TEMPERATURE DE LA SONDE POUR ALIMENTS

Appuyer sur une des deux touches illustrées (2) pour modifier de +/-1 °C la température programmée.
Température maximum programmable: 90 °C
Température minimum programmable: 30 °C
La valeur de température de la sonde pour aliments s'affiche avec à gauche le symbole graphique :

Notes :

- La température de la chambre doit être supérieure à celle de la sonde pour aliments. En cas contraire, l'affichage de la température de la chambre se mettra à clignoter pour signaler le réglage erroné.
- L'utilisation de la sonde pour aliments ne permet pas de programmer une durée de cuisson et vice versa.

UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENTS ENTANT QUE THERMOMETRE

Appuyer simultanément sur les deux touches (2) pour lire sur l'écran relatif à la température de la sonde, la valeur instantanée de la température mesurée par la sonde.
Température maximum et minimum mesurables: 250 °C - 20 °C

COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE DU FOUR EN UTILISANT LA SONDE POUR ALIMENTS

Connecter la sonde pour aliments à son connecteur (voir fig. A, page 237). Allumer le four, sélectionner une fonction de cuisson et régler la température de cuisson désirée.

Puis appuyer sur la touche: (9), sélectionner la mention: DÉBUT CUISSON avec la touche (8).

À l'affichage du message: RÉGLAGE DU TEMPS, utiliser les touches (3) pour programmer l'heure de DÉBUT CUISSON qui devra être programmé sous les 23 heures et 59 minutes suivantes.

Confirmer le réglage en appuyant sur la touche (8)

Le four se met en modalité mise en marche retardée. Il s'allumera automatiquement à l'heure programmée et s'éteindra au terme de la cuisson correspondant à l'atteinte de la température des aliments sur la base de la valeur de température fixée pour la sonde.
Le message "ALLUMAGE DU FOUR PRÉVU DANS .. .." s'affichera toutes les 15 sec. pour signaler le temps restant avant l'allumage.
Toutefois, cette information pourra toujours être lue sur l'écran en appuyant sur une des deux touches (3)

SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON

Le système électronique du four vous permet de mémoriser vos réglages de cuisson dans des zones mémoires spécialement prévues. Ces informations pourront être chargées à l'occurrence pour cuire encore au même réglage déjà utilisé, en obtenant ainsi des résultats fiables et constants.

Possibilité de mémoriser:

- **cycle de cuisson**
- **température de la chambre de cuisson**
- **température de la sonde pour aliments** ou en alternative **durée de cuisson**

Ne peuvent être mémorisés

- Heure de début de cuisson
- Heure de fin de cuisson

COMMENT SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON

Après avoir allumé le four et avoir effectué tous les réglages de cuisson nécessaires, appuyer sur la touche :

(9) jusqu'à afficher le texte: SAUVEGARDER CYCLE DE CUISSON

Appuyer sur la touche: (8) pour confirmer la mémorisation des données.

Choisir un record parmi les 10 disponibles à l'aide de la touche de défilement (9) ou

Confirmer la sauvegarde des données sous CYCLE DE CUISSON N° avec la touche (8)
Une fois la mémorisation effectuée, le système affiche "EFFECTUÉ"

Notes :

- Nous vous conseillons de noter sur un carnet le numéro lié au cycle de cuisson mémorisé en l'associant au nom du plat. Ceci vous permettra par la suite de saisir plus rapidement le cycle à utiliser pour cette cuisson.
- Si le système ne devait pas effectuer la mémorisation, donc sans l'affichage de la mention : "EFFECTUÉ", cela signifie que tous les records de mémoire disponibles sont déjà utilisés. Pour sauvegarder ces données, il faudra supprimer un ou plusieurs records. Voir chap. Comment supprimer une recette personnelle page 245.

Fonctions disponibles aux menus

- Recettes
- Réglages
- quitter

Recettes :. La mémoire du système possède une liste de types de plats (viande, pain/pizza, poisson, gâteaux, soufflés, recettes personnelles) qui permettent de régler rapidement le four en fonction de la recette sélectionnée (paramètres conseillés), ceci pour obtenir la bonne cuisson.
Les pages suivantes reportent les tableaux et les paramètres des aliments déjà mémorisés.

Réglages : Ce menu permet d'effectuer une série de réglages pour personnaliser le four au propre gré. Voir la liste à la page 243.

COMMENT PRODUIRE DELA VAPEUR EN MODALITE DE CUISSON AIR CHAUD+VAPEUR

Le cycle de cuisson air chaud + vapeur permet à l'utilisateur de produire, à tout moment, de la vapeur pendant une cuisson.Ceci permet d'augmenter ou de maintenir le taux d'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson pour obtenir des mets plus tendres.

Après avoir sélectionné le cycle et l'avoir activé à intervalles réguliers, apparaît le message

APPUYER SUR ↵ POUR PRODUIRE DE LA VAPEUR

En appuyant sur la touche ↵(8), le symbole sérigraphique s'allume: et signale l'activation du générateur de vapeur.
Après quelques instants, la vapeur est distribuée dans la chambre de cuisson. Cette vapeur est introduite dans la chambre de cuisson à intervalles constants intercalés par de petites pauses, pendant une durée maximum d'environ 15 min. après quoi, le générateur de vapeur et le voyan s'éteignent.
La distribution de vapeur peut aussi êtredésactivée manuellement en réappuyant sur la touche ↵(8) .

Le message affiché sur l'écran APPUYER SUR↵ POUR COUPER LA VAPEUR précédé d'un bref signal sonore rappelle cette possibilité à l'utilisateur.

COMMENT SE DEPLACERA L'INTERIEUR DU MENU

allumer le four. À l'affichage du message:

← → SÉLECTIONNER UNE CUISSON ⇓ MENU

appuyer sur la touche: (9) apparaît la première option de la liste: "RECETTES"

Voir structure du menu:

appuyer sur la touche: (9) pour faire défiler la liste vers le bas

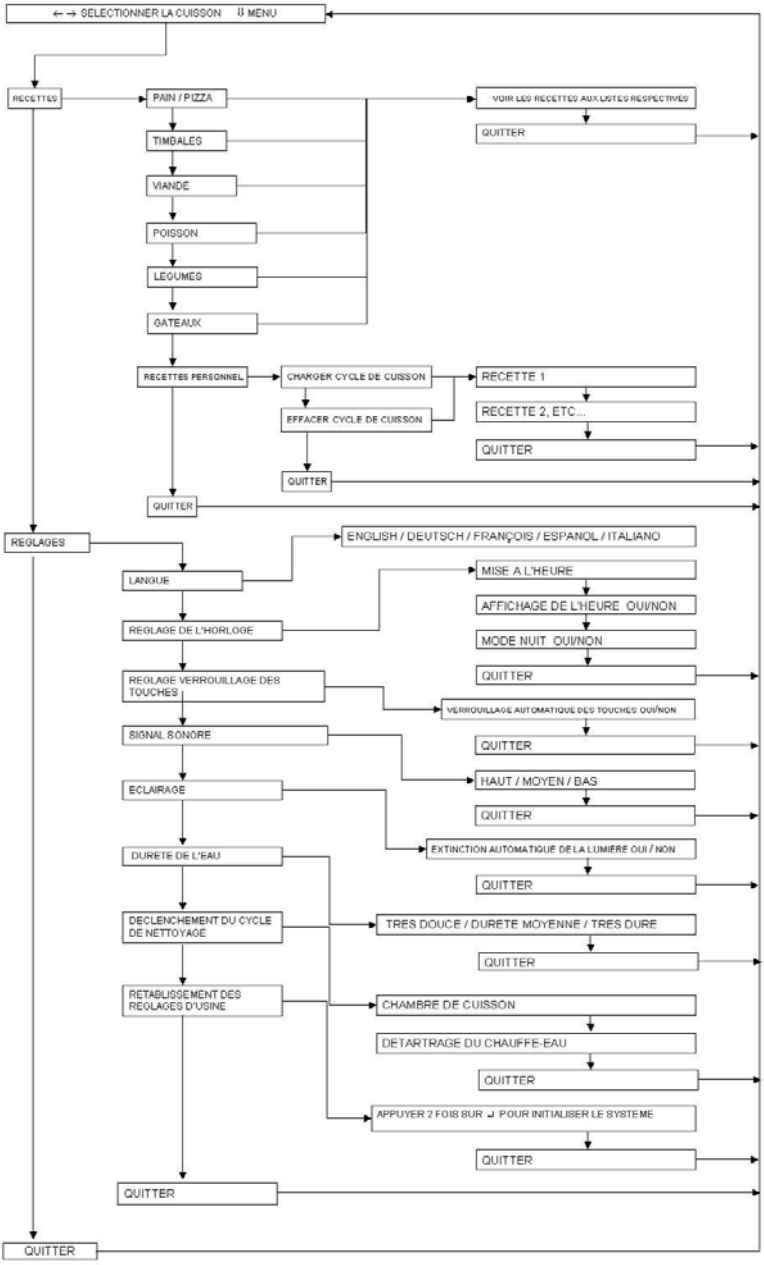
appuyer sur la touche: (9) pour faire défiler la liste vers le haut

Appuyer sur la touche: (8) pour sélectionner l'option affichée

QUITTER permet de toujours retourner à l'option initiale affichée à l'allumage du four.

Appuyer simultanément sur les touches pour retourner en arrière et visualiser une à une les options précédentes. (fonction en arrière <<<)

ORGANIGRAMME DE TOUTE LA STRUCTURE DU MENU



Liste des recettes PAIN/PIZZA

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
PAIN	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	
FOCACCIA SALÉE	220		$00^{h}.25^{'}$	3	

Liste des recettes de TIMBALES

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
CANNELLONIS	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASAGNES	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
GÂTEAU D'ASPERGES	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
GÂTEAU DE PATATES	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
GÂTEAU DE COURGETTES	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
TARTE SALÉE	200		$00^{h}.35'$	3	

Liste des recettes de VIANDE

Ces modalités de cuisson sont déterminées sur la base de morceaux de viande d'environ 1 Kg.

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
CUISSE DE PORC	90	70	04h.20'	3	
CUISSE DE BŒUF	90	70	03h.50'	3	
CUISSE DE VEAU	90	68	04h.00'	3	
RÔTI DE PORC	90	72	040h.30'	3	
COU DE PORC	100	75	04h.00'	3	
ENTRECÔTE CUITE À POINT	75	62	03h.20'	3	
ENTRECÔTE SAIGNANTE	70	55	03h.20'	3	
FILET DE BŒUF CUIT À POINT	75	62	03h.20'	3	
FILET DE BŒUF SAIGNANT	70	57	03h.30'	3	
RONND DE GÎTE DE BŒUF	80	65	03h.30'	3	
POITRINE DE DINDE	90	70	03h.40'	3	
ROSBIF	80	62	03h.00'	3	
ROSBIF SAIGNANT	70	57	03h.30'	3	
PALERON DE BŒUF	85	70	03h.30'	3	
PALETTE DE VEAU	90	72	04h.00'	3	

Liste des recettes de POISSON

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
MOULES ET COQUES	100		*00h.30'*	3	
FILET DE CARRELET	220		*00h.10'*	3	
FILET DE RASCASSE	80		*00h.30'*	3	
CREVETTES ET CIGALES DE MER	100		*00h.30'*	3	
TRUITE	100		*00h.35'*	3	

Liste des recettes de LÉGUMES

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
ASPERGES	100		*00h.35'*	3	
BROCOLIS	100		*00h.30'*	3	
CAROTTES	100		*00h.35'*	3	
CHOUX DE BRUXELLES	100		*00h.35'*	3	
CHOU-FLEUR	100		*00h.40'*	3	
CÔTES	100		*00h.35'*	3	
HARICOTS VERTS	100		*00h.40'*	3	
FENOUIL	100		*00h.40'*	3	
POMMES DE TERRE	100		*00h.50'*	3	
POIVRONS	100		*00h.25'*	3	
POIREAUX	100		*00h.405'*	3	
RIZ	100		*00h.35'*	3	
CÉLERI	100		*00h.35'*	3	
ÉPINARDS	100		*00h.20'*	3	
COURGETTES	100		*00h.30'*	3	

Temps de cuisson déterminés sur la base de plats de moyenne dimension.
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille des plats.

Liste des recettes de GÂTEAUX

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
BISCUITS	150		00h.35'	3	
BISCUITS AU YAOURT	170		00h.15'	3	
CAKE	170		01h.00'	3	
SOUFFLÉS	200		00h.35'	3	
GÂTEAU AUX POMMES	170		01h.00'	3	
QUATRE-QUART	170		00h.40'	3	

NOTE :
Les réglages indiqués aux tableaux, la température, les cycles et les temps de cuisson peuvent être modifiés et personnalisés. Les nouvelles données pourront remplacer celles déjà en mémoire en suivant les instructions reportées ci-dessous :

COMMENT PERSONNALISER LES RECETTES

Choisir une option sur la liste et régler les données à votre gré. Se rappeler qu'il est possible de cuisiner à temps (durée de cuisson) ou avec la sonde pour aliments.

Activer la cuisson, puis appuyer sur la touche (9) jusqu'à afficher le texte: SAUVEGARDER CYCLE DE CUISSON

Appuyer sur la touche: (8) pour confirmer la mémorisation des nouveaux réglages.
Une fois la mémorisation effectuée, le système affiche EFFECTUÉ.

COMMENT CHARGER UNE RECETTE PERSONNELLE

Choisir menu et sélectionner l'option recettes avec la touche (8).

Faire défiler les options avec la touche (9) ou la touche (9) jusqu'à afficher le texte

RECETTES PERSONNELLES. Confirmer votre choix en appuyant sur la touche (8)

À l'affichage du message: CHARGER LE CYCLE DE CUISSON. appuyer sur la touche (8)
Le système affiche les recettes mémorisées.

Utiliser la touche (9) ou la touche (9) pour sélectionner le cycle de cuisson désiré.

La confirmation s'effectue en appuyant sur la touche (8)

n.b. Si l'espace mémoire est vide car aucune recette personnelle n'y est mémorisée, le système affichera QUITTER.

COMMENT SUPPRIMER UNE RECETTE PERSONNELLE

Choisir menu et sélectionner l'option recettes avec la touche (8).

Faire défiler les options avec la touche (9) ou la touche (9) jusqu'à afficher le texte

RECETTES PERSONNELLES. Confirmer votre choix en appuyant sur la touche (8)

Utiliser une des deux touches (9) pour faire défiler les options jusqu'à afficher le texte:
SUPPRIMER LE CYCLE DE CUISSON.

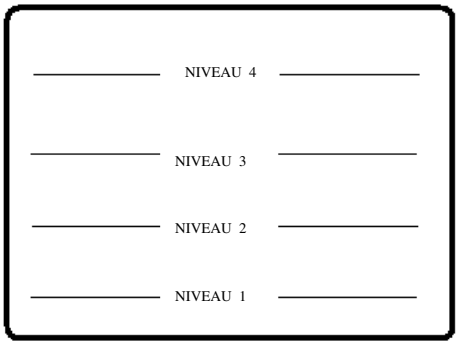
Appuyer sur la touche (8) pour accéder au sous-menu.
Sélectionner le cycle de cuisson à supprimer en faisant défiler les options avec une des deux touches (9), puis confirmer la suppression en appuyant sur la touche (8).
Une fois la suppression effectuée, le système affichera EFFECTUÉ

CONSEILS PRATIQUES POUR CUISINER

- Toutes les cuissons doivent être effectuées après avoir refermé la porte du fou
  - Utiliser toujours des gants ou des manilles (ni humides, ni mouillés) pour retirer les plats chauds du four.
- Utiliser des récipients résistants à des températures de 250 °C ou plus.
- En fin ou pendant la phase de cuisson, prêter attention au flux d'air chaud sortant du four au moment de l'ouverture de la porte.
- Ne jamais poser les plats directement au contact du fond du four. Utiliser les accessoires prévus à cet effet.

LES ACCESSOIRES

Les accessoires fournis en dotation du four permettent d'augmenter les possibilités et les modes de cuisson.
Les accessoires appelés lèchefrites et grille peuvent être placés sur les différents rails situés à l'intérieur du four. Ceci permet d'établir la hauteur (niveau) la mieux adaptée pour la cuisson à effectuer. Voir la liste des recettes à la page 243.

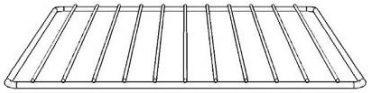


La lèchefrite

Plaque à bords rehaussés utilisée pour placer les plats de cuisson sur un seul niveau et pour cuire à bain-marie.
Bac de récupération du jus ou de la graisse de cuisson, à associer à la grille principale ou à la lèchefrite perforée. Lors de la cuisson d'aliments gras, nous vous conseillons de toujours verser un peu d'eau dans la lèchefrite afin d'éviter qu'en brûlant, les graisses ne puissent dégager de la fumée ou des mauvaises odeurs.
Plan d'appui pour aliments (biscuits, etc.)

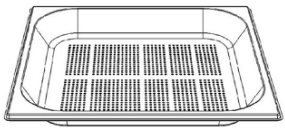
La grille

Surtout utilisée comme plan d'appui.
Position conseillée niveau 2 / 3 / 4



Lèchefrite perforée

À utiliser principalement pour effectuer des cuissons à la vapeur (légumes frais ou surgelés, poisson).
Placer la lèchefrite perforée sur le niveau 2 ou 3 puis placer dessous l'autre lèchefrite pour récupérer le jus de cuisson.



Sonde pour ALIMENTS

Voir chap. CUISINER AVEC LA SONDE POUR ALIMENTS page 237
N.B.
Si la température de la sonde pour aliments s'affiche en mode clignotant à une valeur de 30 °C, cela signifie que le plat sélectionné parmi les recettes est privé de la valeur optimale pour la température de la sonde. Dans ce cas, nous vous conseillons de déconnecter la sonde pour aliments et de cuisiner selon la modalité reprogrammée ou de régler une valeur de sonde pour aliments plus conforme à vos attentes.

COMMENT PERSONNALISER VOTRE FOUR

allumer le four. À l'affichage du message:
← → SÉLECTIONNER UNE CUISSON ⇓ MENU
appuyer sur la touche: (9) la première option de la liste apparaît: “RECETTES”
Rappuyer sur la touche (9) et confirmer la sélection “RÉGLAGES” avec la touche (8)

Se déplacer à l'intérieur des OPTIONS de réglage en suivant le critère décrit au chap comment se déplacer à l'intérieur du menu page 241.

Pour changer le type de réglage, appuyer sur une des deux touches (4)

Le nouveau réglage doit toujours être confirmé en appuyant sur la touche “enter” (8).
Le message “EFFECTUÉ” s'affiche après la confirmation du nouveau choix.

Utiliser le schéma STRUCTURE DU MENU pour mieux vous orienter à l'intérieur des options.

LANGUE : permet d'afficher les messages dans la langue choisie.
Langues disponibles :

- ENGLISH,
- ITALIANO,
- DEUTSCH,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL

Utiliser les touches (4). pour faire défiler les options du menu et appuyer sur la touche (8) pour confirmer la langue choisie.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Se déplacer dans ce menu etsélectionner l'option à personnaliser aux critères déjà décrits. Voir chap. comment se déplacer à l'intérieur du menu page 241.
Les paramètres variables s'affichent en mode clignotant et peuvent être modifiés en utilisant les touches − + (4).

- **MISE À L'HEURE**
  permet de régler l'heure courante.
  Pour accélérer le défilement, maintenir enfoncée une des deux touches indiquées plus haut.

- **AFFICHAGE DE L'HEURE**
  En sélectionnant NON, l'heure courante ne s'affichera pas lorsque le four est éteint.

- **MODE NUIT**

Réglage base = NON
En modifiant le réglage avec OUI, lorsque le four sera éteint pendant la tranche horaire 22.00-06.59.59. les chiffres de l'horloge s'afficheront à faible intensité lumineuse. Le reste de la journée, l'intensité sera maximum pour fournir une lecture parfaite, même en cas de réverbération.

REGLAGE VERROUILLAGEDES TOUCHES :

Cette option permet de choisir si verrouiller le clavier en mode manuel ou en mode automatique. Nous vous conseillons de choisir la modalité automatique (OUI), surtout en présence d'enfants.

VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DES TOUCHES OUI
Les touches se bloquent automatiquement 1 minute après l'inactivité du clavier.

VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DES TOUCHES NON
Le verrouillage des touches s'effectue en appuyant simultanément sur la touche à l'extrême gauche − et celle à l'extrême droite +

Dans les deux cas, lorsque le clavier est verrouillé l'écran affiche le message: TOUCHES VERROUILLÉES , suivi si le four est éteint, du symbole d'une clé ⊓⁻□ pour rappeler que cette fonction est enclenchée.
Si le blocage du clavier est enclenché manuellement ou automatiquement pendant une cuisson, après le message : TOUCHES VERROUILLÉES", l'écran retourne à l'affichage des informations de cuisson. Si l'on devait tenter d'effectuer de nouveaux réglages en appuyant une touche, le système affichera un message pour rappeler qu'il faut d'abord déverrouiller le clavier.
Voir chap. suivant

COMMENT DEVERROUILLER LE CLAVIER

Si l'écran visualise le symbole de la clé ⊓⁻□ ou affiche le message :
⇓ DÉVERROUILLAGE DES TOUCHES ⇓ (*Les deux flèches vers le bas servent à rappeler la combinaison des touches*)

Appuyer simultanément sur la touche à l'extrême gauche − et sur la touche à l'extrême droite +
Le message : TOUCHES DÉVERROUILLÉES confirme la reprise normale des fonctions des commandes de l'appareil.

PARTICULARITE DU VERROUILLAGE DU CLAVIER

la touche permet d'allumer / éteindre la lumière de la chambre de cuisson quelque que soit l'état du four.

la touche permet d'éteindre le four.

SIGNAL SONORE

Permet de choisir 3 niveaux d'intensité du signal sonore (bas, moyen, fort) émis lors d'un message d'avis. Réglage par défaut MOYEN

LUMIERE

Permet de choisir le critère d'extinction de la lumière.
Choisir NON à l'option : EXTINCTION AUTOMATIQUE DE LA LUMIÈRE pour le mode manuel. Une fois la lumière allumée, pour l'éteindre il suffira toujours de rappuyer sur la touche .

La fonction automatique (OUI) permet à l'électronique d'éteindre automatiquement la lumière 5 minutes après l'allumage.

DURETE DE L'EAU

La dureté de l'eau indique principalement la teneur de l'eau en sels de calcium et de magnésium. La dureté est généralement exprimée en degrés français (°fH)
Le four est équipé d'un système automatique qui détermine le moment opportun pour effectuer le cycle de détartrage du chauffe-eau.
Nous vous rappelons qu'il est conseillé d'utiliser de l'eau distillée afin de limiter la formation de calcaire.
L''appareil dispose de trois champs de réglage de la dureté de l'eau.

Table des équivalences entre degrés français (°fH) / degrés allemands (°dH)

DURETÉ DE L'EAU °fH	DURETÉ DE L'EAU °dH
16-35° fH EAU DE DURETÉ MOYENNE	0-8° dH EAU DE DURETÉ MOYENNE
0-15° fH EAU TRÈS DOUCE	9-20° dH EAU TRÈS DOUCE
36-50° fH EAU TRÈS DURE	21-28° dH EAU TRÈS DURE

Par défaut, le système est placé sur la valeur moyenne (ligne 1, table).
Pour modifier le réglage, voir page 242, sélectionner l'option dureté de l'eau, pour accéder aux options appuyer sur la touche de confirmation (8). puis utiliser une des deux touches (4)

Une fois la sélection effectuée, confirmer avec la touche (8)

Voir aussi le paragraphe: DÉTARTRAGE CHAUFFE-EAU page 252.

DÉCLENCHEMENT DU CYCLE DE NETTOYAGE

Options disponibles :
CHAMBRE DE CUISSON
DÉTARTRAGE DU CHAUFFE-EAU

CHAMBRE DE CUISSON

Le but est de faciliter l'élimination des résidus d'aliments, de graisse etc... après toute cuisson. Le four distribue une certaine quantité de vapeur dans la chambre de cuisson pendant un temps préétabli (10 min.).

Activer le cycle de nettoyage de la chambre de cuisson avec la touche (8) , puis suivre les indications reportées sur l'écran.

La fin du cycle est signalée par le message:
CYCLE DE NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON TERMINÉ ÉLIMINER TOUTE TRACE DE SALETÉ À L'AIDE D'UN CHIFFON

pour nettoyer, utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive, légèrement humide. Ne pas utiliser de substances ou liquides corrosifs, ni ustensiles en fer ou pointus.

DÉTARTRAGE DU CHAUFFE-EAU

Cycle de lavage particulier visant à éliminer le calcaire à l'intérieur du chauffe-eau.
En fonction de la dureté de l'eau, une quantité plus ou moins grande de calcaire peut se former à l'intérieur du chauffe-eau ou du générateur de vapeur. Voir paragraphe **DURETÉ DE L'EAU** page 251.

Nous vous conseillons d'effectuer le détartrage dès que l'appareil affiche le message CYCLE DE NETTOYAGE DU CHAUFFE-EAU CONSEILLÉ

ATTENTION : LE CYCLE A UNE DURÉE FIXE DE 12 HEURES. NOUS VOUS CONSEILLONS D'EFFECTUER CE CYCLE PENDANT LA NUIT.

Produit détartrant adapté:

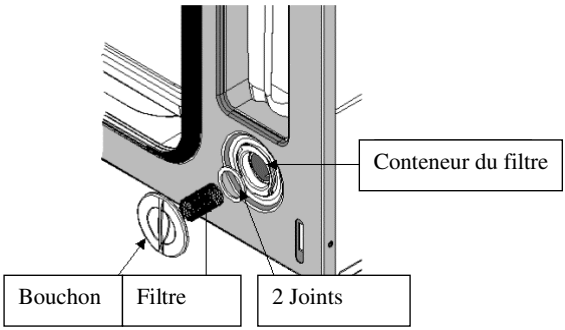
Nous vous conseillons d'utiliser de l'ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATÉ vendu en pharmacie. Suivre les conseils de sécurité d'emploi et de dosage indiqués sur le produit. Ne pas utiliser de vinaigre ni des produits à base de vinaigre.

INSTRUCTIONS pour le processus de détartrage du chauffe-eau :

Dosage : remplir le récipient d'eau jusqu'au taquet indiquant 0,6 L. , verser 5 petites cuillères d'acide citrique monohydraté dans l'eau et dissoudre le sel.
Insérer le récipient dans son logement et démarrer le processus de détartrage en appuyant sur la touche ↵ (8).
L'appareil affichera le temps restant avant la fin du processus de détartrage.
Un processus de nettoyage et de rinçage du chauffe-eau est effectué au terme du cycle. Voir paragraphe Lavage du chauffe-eau

Lavage du chauffe-eau

Au terme du cycle, le système effectue un cycle de lavage du chauffe-eau en évacuant l'eau sale dans le récipient.
Il faudra donc assister l'appareil qui vous guidera pas à pas pour effectuer ces opérations.
En résumé, les opérations nécessaires seront celles de vider le contenu du récipient, le rincer et le remplir d'eau propre. Opération à effectuer deux fois.
Quelques gouttes d'eau pourraient sortir du conteneur du filtre. Essuyer et nettoyer avec un chiffon ou une éponge.
Prêter attention au joint blanc et contrôler qu'il soit bien placé du côté interne du conteneur du filtre. En cas contraire, le replacer correctement comme illustré sur les dessins suivants:



RETABLISSEMENT DES REGLAGES D'USINE

Cette fonction sert à réinitialiser le système en cas de problèmes.
Attention : Toutes les variables du système seront reportées à l'état initial et les recettes personnelles seront perdues.

Sélectionner l'option : "RÉINITIALISATION DES RÉGLAGES" avec la touche ↵ (8) et suivre les instructions affichées sur l'écran

MODALITE FOUR ETEINT

Tous les éléments de chauffe sont désactivés, ycompris l'éclairage et le ventilateur situé à l'intérieur de la chambre de cuisson.
Le ventilateur de refroidissement et celui situé dans la chambre de cuisson se désactivent quelques minutes après l'extinction du four, ceci pour permettre de refroidir lefour plus rapidement. (temps maximum de refroidissement 20 min.)

Le clavier sera désactivé à l'exception de la touche d'allumage

et des touches de fonction MINUTERIE. (voir page 231)

MODALITE DE CUISSON TERMINEE

L'unité de contrôle déclenche un signal sonore et éteint tous les éléments de chauffe, y compris l'éclairage et le ventilateur situé à l'intérieur de la chambre de cuisson.
L'écran affiche le message: CUISSON TERMINÉE

- Appuyer sur une touche quelconque pour éteindre le signal sonore et annuler le message d'avis, puis reporter le système aux conditions d'allumage.
- Ou appuyer sur la touche On/Off pour éteindre le four. (voir modalité four éteint)
- Ou le four se met automatiquement en modalité four éteint après **5** minutes.

QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIE

PROBLÈME	*SOLUTION*
Le four ne fonctionne pas	Vérifier que l'interrupteur omnipolaire ou tout éventuel interrupteur différentiel (disjoncteur) de l'installation électrique n'est pas désenclenché. En cas de panne au niveau de l'installation électrique, consulter un électricien qualifié. Si la panne du four devait persister après avoir réenclenché l'interrupteur omnipolaire et/ou différentiel, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
La lumière de la chambre de cuisson ne s'allume pas	Lire les instructions sur comment changer l'ampoule du four à la page 258.
L'écran affiche Err associé à un numéro	Cette combinaison indique une panne. Voir le tableau des codes d'erreur à la page 256.
Le système demande de régler l'heure	Probable interruption de courant (coupure). Régler l'heure courante. Voir page 231 ou page 253.
La vidange de l'eau du chauffe-eau s'effectue longtemps après la fin d'un processus de cuisson.	Pour des raisons de sécurité, l'eau du chauffe-eau n'est pompée que lorsque la température descend sous 90 °C. Le temps nécessaire au refroidissement détermine le temps de pause avant le démarrage de la vidange. (peut durer jusqu'à 20 min.) Pendant ce laps de temps, il est possible d'effectuer une autre cuisson.
De la vapeur sort du four pendant le fonctionnement	Vérifier d'avoir bien fermé la porte. Contrôler que la garniture ne soit pas abîmée, ex: fissures. Dans ce dernier cas, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
Le système affiche une température de sonde pour aliments bien que le fonctionnement soit sans connexion de la sonde.	Contrôler la bonne tenue du bouchon couvre-connecteur de la sonde pour aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson. Si le bouchon est instable, il faut le remplacer. Contacter le Centre d'Assistance Agréé.

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT

- En cas d'interruption du courant électrique, il pourrait s'avérer nécessaire d'effectuer un nouveau réglage de l'heure courante après le retour du courant.
- Les autres réglages et les recettes mémorisées ne seront pas perdus.
- Une coupure de courant pendant une cuisson entraîne l'arrêt de la cuisson.
- Si un processus de détartrage ou de nettoyage du chauffe-eau était en cours avant la coupure de courant, ces processus seront annulés. Au retour du courant, il faudra vider la solution d'eau et d'acide citrique monohydraté contenue à l'intérieur du chauffe-eau. Suivre les indications affichées sur l'écran de l'appareil. Voir paragraphe Lavage du chauffe-eau

Table des Codes d'Erreur

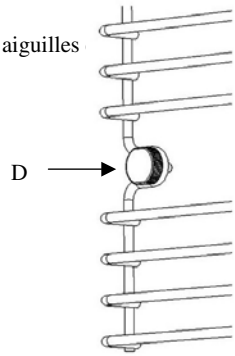
Le système électronique effectue constamment une série de tests de diagnostic. Si certains paramètres devaient être incorrects, l'unité de contrôle en désactive les fonctions et affiche un code d'erreur (Err suivi de trois chiffres). Tous les éléments de chauffe seront éteints, y compris le ventilateur de la chambre de cuisson. Le ventilateur de refroidissement reste allumé.

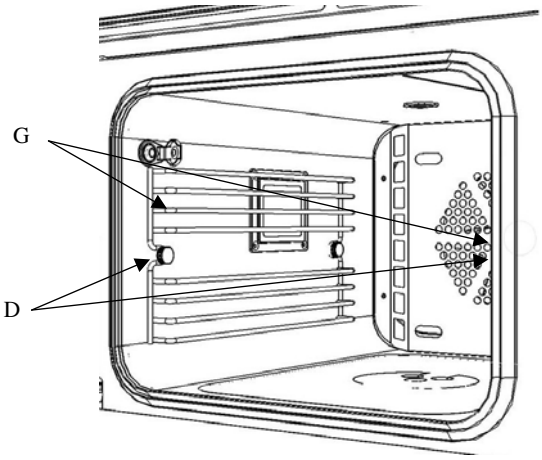
Noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur.

Code d'Erreur	Cause	SOLUTION
Err 001	Surchauffe du CHAUFFE-EAU Les causes de cette alarme sont : La pompe de vidange ne vide pas l'eau du récipient au chauffe-eau. Les causes peuvent être : a – récipient privé d'eau b – fuite au niveau du circuit hydraulique c – pompe en panne d – panne électronique au niveau du circuit de puissance (relais ou contrôle de celui-ci)	Vérifier la présence d'eau dans le récipient. Éteindre et rallumer le four. Si la panne se répète, noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code.
Err 002	Alarme protection chauffe-eau. Le système coupe d'abord l'énergie au relais GEN. puis toutes les charges y asservies. - Remplacer la carte de puissance	Noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur.
Err 003	Température excessive de la carte Power valeur de seuil fixée >=85°	Vérifier que le four soit bien encastré dans le meuble comme indiqué dans le présent manuel. Contrôler le bon fonctionnement du ventilateur tangentiel. Si la panne se répète, noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code.
Err 004	Capteur de la chambre de cuisson PT1000 Cause interruption ou court-circuit au niveau du capteur ou des câbles - Remplacer PT1000	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 005	Sonde à cœur Cause interruption ou court-circuit au niveau du capteur ou des câbles - Contrôler les branchements électriques - Remplacer la sonde pour aliments	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 006	Panne du thermocouple du Chauffe-eau à cause de circuit ouvert ou de court-circuit à la masse - Remplacer le CHAUFFE-EAU	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 007	Panne du thermocouple présence de vapeur dans la chambre de cuisson à cause de circuit ouvert ou de court-circuit à la masse - Remplacer le TC1	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 008	Surchauffe de la chambre de cuisson - Remplacer la carte de puissance	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 009	Panne du capteur ntc embarqué sur la carte power à cause de circuit ouvert ou de court-circuit - Remplacer la carte de puissance	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur

COMMENT DEMONTER LESGRILLES LATERALES

1. Dévisser les écrous moletés (D) antérieurs (dans le sens contraire des aiguilles montre).
2. Retirer les grilles latérales (G) une par une





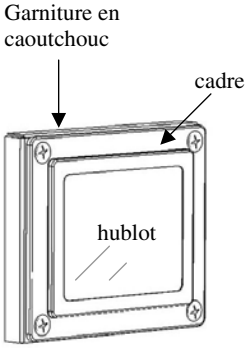
COMMENT REMONTER LESGRILLES LATERALES

Insérer les grilles d appûi une par une. (G)
Prêter attention au repère apposé sur la grille. Ce dernier doit s'insérer sur la vis moletée située au fond dans la chambre de cuisson.
Visser les écrous moletés (D)

COMMENT CHANGER L'AMPOULE DU FOUR

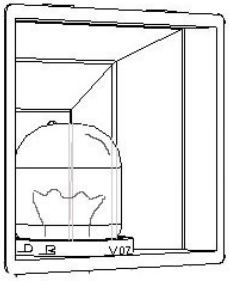
Débrancher l'appareil du réseau électrique ou placer l'interrupteur omnipolaire sur OFF.
Vérifier que le four soit à température ambiante. En cas contraire, attendre qu'il se refroidisse.
L'ampoule du four doit avoir les caractéristiques suivantes:

- tension d'alimentation : 220-240V 50/60Hz
- puissance 25 W.
- Culot : E-14
- Température maximum d'exercice 300 °C



Modalité de remplacement :

1. dévisser l'écrou moleté de la grille d'appui latérale gauche, voir page précédente.
2. retirer la grille d'appui
3. Dévisser les 4 vis cruciformes placées aux angles du support du hublot, voir dessin ci-contre
4. poser le cadre, le hublot et la garniture de protection de l'ampoule sur un plan d'appui.



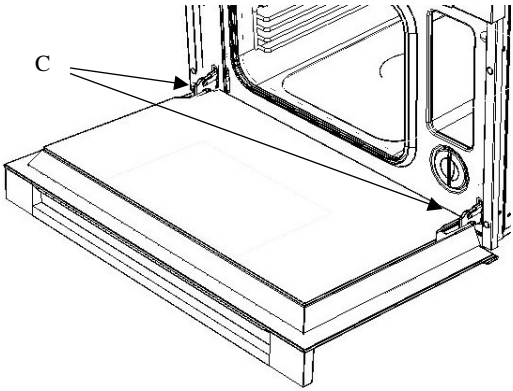
5. Dévisser l'ampoule brûlée
6. insérer et visser une nouvelle ampoule
7. remonter le cadre avec l'hublot et la garniture
8. visser les 4 vis
9. remonter la grille latérale
10. visser l'écrou moleté de la grille latérale
11. rebrancher le courant électrique

COMMENT CHANGER LA GARNITURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

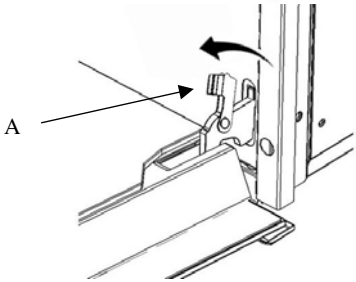
Si des fissures apparaissent sur la garniture placée autour de la chambre de cuisson, il faut la remplacer.
Pour des raisons de sécurité, la garniture ne doit être remplacée que par un technicien d'un Centre d'Assistance Agréé.

COMMENT DEMONTER LAPORTE DU FOUR

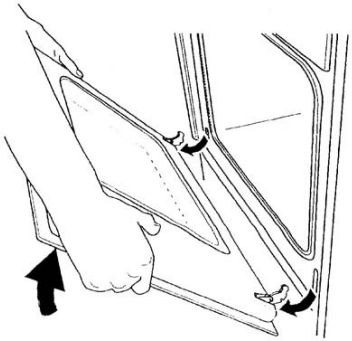
1. Ouvrir complètement la porte du four
2. Localiser les charnières (C) , voir le dessin ci-contre :



3. Faire basculer en arrière les étriers (A) placés dans les deux charnières (C)

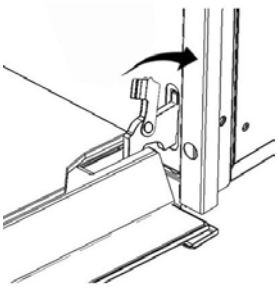


4. Saisir la porte des deux côtés et la refermer lentement à moitié, les étriers (A) s'accrochent à la porte de l'appareil.
5. Soulever la porte vers le haut.
6. Retirer la porte en faisant effectuer une rotation vers l'arrière du bas de celle-ci. Les deux étriers doivent sortir de leur logement. Voir le dessin ci-dessous.



COMMENT REMONTER LAPORTE DU FOUR

1. Insérer les deux étriers dans les ouvertures correspondantes, en maintenant la porte à moitié fermée.
2. Ouvrir complètement la porte
3. Faire basculer les deux charnières (C) en les portant en avant.



PARTICULARITE DU FOUR

Clavier Touch-Control

il s'agit d'un clavier tactile. Lorsque l'on désire effectuer une commande du four, il suffit d'appuyer délicatement le point du clavier reportant le symbole sérigraphique de la commande.

inactivité des commandes du clavier

après un période de 5 minutes sans aucune confirmation d'activation d'un cycle de cuisson ou d'une option, le four s'éteint automatiquement.

Signal 'Bip'

Un bref signal sonore est émis chaque fois que l'on appuie sur une touche.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement afin d'en assurer le bon fonctionnement et réduire la température des surfaces externes.
Pendant la cuisson, le ventilateur est toujours en service et l'on peut entendre un jet d'air sortant entre le bandeau et la porte du four.

Coloration dorée de la chambre de cuisson

Après un certain temps d'emploi, la chambre de cuisson du four prend une coloration dorée. Cette coloration est due à l'effet naturel de l'acier inoxydable et n'a aucune incidence sur les caractéristiques de cuisson.

MESSAGES D'AVIS DU SYSTÈME :

Signification de certains messages d'avis

VÉRIFIER LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉCIPIENT

En général, 1 L. d'eau dans le récipient suffit pour un processus de cuisson à la vapeur; toutefois, ce message pourrait s'afficher pour deux raisons:

- Eau du récipient terminée
- récipient non complètement inséré dans son logement

Dans les deux cas, ouvrir la porte du four en faisant attention à toute éventuelle sortie de vapeur.

- S'il y a lieu, ajouter 1 L. max d'eau distillée ou d'eau potable. (N.B. ne JAMAIS remplir entièrement le récipient, car l'eau pompée par le générateur de vapeur vers le récipient en fin de cycle pourrait faire déborder le récipient.)
- Insérer le récipient dans son logement
- Le pousser à fond pour assurer une tenue parfaite entre le tube placé dans le récipient et le circuit hydraulique situé à l'intérieur du four.

INSÉRER LE RÉCIPIENT

Ce message s'affiche lorsque le système doit vidanger l'eau contenue dans le chauffe-eau et que le récipient résulte absent de son logement.

CONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS

Ce message s'affiche lors de la sélection du cycle de cuisson à basse température ou d'une recette personnalisée nécessitant l'emploi de la sonde pour aliments et que cette dernière n'est pas connectée au connecteur.

DÉCONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS

Ce message s'affiche si le réglage de la recette sélectionnée ne nécessite pas l'emploi de la sonde pour aliments et que celle-ci est connectée.

FERMER LA PORTE

Ce message s'affiche pour indiquer que le processus sélectionné ou précédemment en cours ne démarrera que lorsque la porte sera refermée.
Toute ouverture de porte entraîne l'interruption d'un processus de cuisson ou des cycles de vapeur asservis.

VIDANGE DU CHAUFFE-EAU

PATIENTER…

Cette indication sert à rassurer l'utilisateur sur le fait que certains processus sont bien en fonction et qu'ils sont surveillés et gérés automatiquement par le système, même à four éteint. Ex Cycles de lavage du chauffe-eau.
D'autres indications s'afficheront à la fin du processus ou le four s'éteindra automatiquement.

ÉLIMINATION

Emballage

- Les pièces d'emballage du four (carton, polystyrène EPS, sachets en plastique PE) doivent être triés et éliminés dans le respect de l'environnement.

Four :

- Débrancher le four de la prise de courant, ou en cas d'installations fixes, s'adresser à un électricien qualifié pour demander la désinstallation.
- Avant d'éliminer l'appareil, il faut le rendre totalement inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

Cet appareil est marqué en conformité à la Directive Européenne 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). L'utilisateur contribue à prévenir les effets nuisibles sur la santé et l'environnement, en veillant à la bonne élimination du produit.

Le symbole sur le produit, ou sur la documentation d'accompagnement, indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais qu'il faut le remettre à un centre de recyclage approprié pour les appareils électriques et électroniques.
Le mettre au rebut en respectant les règlements locaux en matière d'élimination des déchets.
Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou votre magasin d'achat.

SERVICE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Si vous ne pouvez pas identifier la cause d'une anomalie :
éteindre l'appareil (ne pas le manipuler) et contacter le Service d'Assistance.

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où le trouver ?

Il est important que vous communiquiez au Service d'Assistance le code de votre produit et le numéro de série (un code de 16 caractères qui commence avec le numéro 3) ; celui-ci se trouve sur le certificat de garantie ou la plaque signalétique située sur l'appareil.
Ceci évitera des voyages inutiles des techniciens et permettra (ce qui est très important) d' économiser sur les frais de déplacement.

12300101970